

# Spinat mit Käse-Soße, Jakobsmuscheln, Tomaten-Salat

**Für zwei Personen**

**Für den überbackenen Spinat:**

300 g frischer Blattspinat                      40g Büffelmozzarella    Salz

**Für die Jakobsmuscheln:**

200 g Jakobsmuscheln                      Olivenöl                      Salz, Pfeffer

**Für die Käse-Sauce:**

80 g Weichkäse                              1 EL Mehl                      250 ml Milch

1 EL Butter                                  2 EL Speisestärke              Cayennepfeffer

Muskatnuss

**Für den Tomatensalat:**

3 Tomaten                                      1 Zwiebel                      2 EL Rapsöl

1 EL weißer Balsamico                      Salz                              Pfeffer

Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Butter in einem kleinen Topf aufschäumen lassen, das Mehl unterrühren. Die kalte Milch dazugießen, unter Rühren aufkochen. Weichkäse in kleine Stücke schneiden, in der heißen Sauce schmelzen lassen. Die Sauce mit Salz, Cayennepfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Den Spinat putzen, gründlich waschen und abtropfen lassen. Pfanne mit Butter und Olivenöl aufsetzen und Spinat hineingeben. Käsesauce in die Pfanne zum Spinat hinzufügen und vermengen. Zusammen in eine ofenfeste Form geben. Etwas Mozzarella darüber geben und überbacken. Das Jakobsmuschelfleisch kalt abbrausen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Öl anbraten.

Für den Tomatensalat Wasser zum Kochen bringen. Anschließend mit dem kochenden Wasser überbrühen. Schale abziehen, Tomaten filetieren. Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Zwiebeln und Tomatenfilets vermengen und mit Öl, Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Überbackenen Spinat mit Jakobsmuscheln und Tomatensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Lothar Kämmer am 18. Mai 2016