

# Jakobsmuscheln mit Feigen

## Zutaten:

3 Stk . frische Feigen  
6 Stk. Jakobsmuscheln  
8 Stück dünne Scheiben Frühstücksspeck  
Olivenöl  
Salz nur nach Bedarf wegen dem Speck  
Pfeffer

Feigen vierteln und mit Frühstücksspeck umwickeln, Jakobsmuscheln ebenfalls mit Speck umwickeln.  
Mit kleinen Spießchen feststecken. Mit ein wenig Pfeffer abschmecken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Jakobsmuscheln mit den Feigen leicht anbraten und kurz wenden. Garzeit höchstens 2 min pro Seite, sonst werden die Jakobsmuscheln klein und hart.