Überbackene Jakobsmuscheln

Für 4 Personen
700 g ausgelöste Jakobsmuscheln, klein geschnitten
2 Zwiebeln, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
3 EL frisch gehackte Petersilie
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
1 Prise Gewürznelkenpulver
Salz und Pfeffer
2 EL frische Semmelbrösel
2 EL Olivenöl

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Jakobsmuscheln, Zwiebeln, Knoblauch, 2 Esslöffel Petersilie, Muskat und Nelkenpulver in einer Schüssel mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Die Mischung auf 4 gesäuberte Jakobsmuschelschalen oder 4 Ramequin-Formen verteilen. Mit Semmelbröseln und der restlichen Petersilie bestreuen und alles mit Olivenöl beträufeln.

3. Im vorgeheizten Backofen 15-20 Minuten zartbraun backen und sofort servieren.