

REZEPT

für zu Hause

Scampi auf Zitronengras-Spieß

(in Vanillebutter gebraten mit geschmolzenen Tomaten)

20 Stk.

4 Stk.

60 g

2 El.

1 Stange

2 Zehen

8 Stk

1 El.

Scampi 16/20

Zitronengras

Butter

Olivenöl

Vanille

Knoblauch

Strauchtomaten

Limonensaft

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Schritt 1:

Die Scampi mit einem Schaschlik-Spieß durchstechen und in die Löcher das Zitronengras stecken.

Schritt 2:

Die Tomaten bei 160 Grad für 4-5 Minuten in den Ofen stellen (bis die Haut der Tomate reißt).

Schritt 3:

Das Olivenöl erhitzen und die Scampi-Spieße in das heiße Öl legen. Die Butter mit der ausgekratzten Vanillestange dazu geben und den Spieß etwa 1,5 Minuten von beiden Seiten braten. Mit Limonensaft, Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Schritt 4:

Den Scampi-Spieß mit den Tomaten und der geschmolzenen Butter anrichten.

Alle Zutaten finden Sie natürlich in Ihrem CITTI Markt.

Guten Appetit!



CITTI

Markt der
Lebensfreude