Gebratene Scampi

Die gebratenen Scampi sind ein schnelles und köstliches Gericht. Mit diesem mediterranen Rezept holst du dir Urlaubserinnerungen in deine Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

500 g	Scampi
1 Stk.	Chilischote (rot)
6 Stk.	Knoblauch
	Olivenöl
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für die **gebratenen Scampi** die Meeresfrüchte mit einem scharfen Messer am Rücken der Länge nach aufschlitzen und den schwarzen Darm herausziehen, waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

2. Die Chilischote halbieren, die Kerne entfernen und fein zerhacken. Die Knoblauchzehen schälen und halbieren.

3. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen den Knoblauch und Chili kurz andünsten. Die Scampi in die Pfanne geben und zirka 5 Miten braten, abschließend mit Salz würzen.

Tipp

Die gebratenen Scampi mit gehackter Petersilie garnieren und dazu frisches Weißbrot reichen.