

Rezept

Scampi-Spiesse

Ein Rezept von Scampi-Spiesse, am 10.06.2023

Zutaten

- | | |
|---|---------------------------------|
| 12 Garnelenschwänze | 1 Knoblauchzehe |
| je 1 Zweig Basilikum, Thymian und Majoran
(ersatzweise 1 TL getrocknete Kräuter) | schwarzer Pfeffer aus der Mühle |
| 2 lange Holzspieße | 3 EL Olivenöl |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Die Garnelenschwänze waschen, trocken tupfen und auf Holzspieße stecken. Den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

2. Den Knoblauch, die Kräuter und den Pfeffer in das Olivenöl rühren und die Scampi darin wälzen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Scampi-Spieße darin von beiden Seiten in 6 Min. goldbraun braten, Herausnehmen, auf Küchenpapier entfetten und servieren.