

Riesenscampi mit einem Safran-Dip *Ausserordentlich fein gegrillt!*

La Mise en Place:

1 Zitrone, 1 Avocado, Pfeffermühle, 1 Knoblauchzehe, 1 Döschen Safran, 2 EL Mayo, 1 Joghurt, 4 Riesenscampi, Olivenöl

Die Vorbereitung:

Die Hälfte der Zitrone auspressen und den Rest in Schnitze schneiden. Das Fruchtfleisch der Avocado aus der Schale heben und in Stücke schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und mit Pfeffer bestreuen.

Knoblauch pressen und mit Safran, Mayo und Joghurt verrühren.

Riesenscampi mit Olivenöl bepinseln und mit Pfeffer bestreuen.

Das Grillen:

In rund acht Minuten von beiden Seiten knusprig grillen.

Die Vollendung:

Mit den Zitronenschnitzen, Avocadostücken und Safrandip servieren.

