Scampi Aglio, Olio e Peperoncino
Jetzt sind die Italiener am Zug!

La Mise en Place:

2 Peperoncini, 2 Knoblauchzehen, Olivenöl, Pfeffermühle, 1 Bund Petersilie, 20 Scampi, wenig Zitronensaft

Die Vorbereitung:

Peperoncini in feine Ringlein und Knoblauch in Scheibchen schneiden. Mit genügend Olivenöl verrühren, so dass eine dickliche Sosse entsteht. Mit Pfeffer bestreuen. Petersilie hacken.

Die Zubereitung am Herd:

Die Bratpfanne trocken erhitzen und die Scampi mit der Sosse darin kurz, aber kräftig braten. Die Pfanne vom Herd ziehen und die Petersilie untermischen.

Die Vollendung:

Mit Pfeffer und Zitronensaft vervollkommnen.

Das passt dazu:

Schmeckt ganz toll auf Reis, ganz italienisch mit Spaghetti und ganz bestrickend mit Knoblauchbrot.