

Scampi an einer Tandoori-Marinade mit Minze
Ich verehere die indische Küche!

8 Scampi mit **2 EL Tandoori-Paste** (aus dem Glas) mischen, **1 Zweiglein Minze** dazu legen und zugedeckt mindestens eine Stunde im Kühlschrank marinieren.

Minze entfernen und die Scampi mit der Marinade auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.

Backen: im auf 220° vorgeheizten Ofen 10 Minuten.

1 Zweiglein Minze fein hacken, mit **1 Joghurt**, **1 TL Curry** und **Pfeffer aus der Mühle** verrühren. Die Sosse zu den Scampi servieren.

Dazu Fladenbrot reichen.

Alternative: Die Scampi auf dem Grill zubereiten.

