

Scampi mit Cherrytomätchen, Mango-Chutney und Sojasosse

La Mise en Place:

1 Peperoncino, 12 Cherrytomätchen, 12 Scampi, Pfeffermühle, 2 TL Sesam, 2 EL Mango-Chutney, 2 EL Sojasosse, 120 g Nudeln, Maiskeimöl

Die Vorbereitung:

Den Peperoncino in Würfelchen schneiden und die Cherrytomätchen halbieren. Die Scampi mit Pfeffer bestreuen.

Die Zubereitung am Herd:

Sesam trocken rösten.

Peperoncino, Cherrytomätchen und Sesam in einen Topf geben und mit Mango-Chutney und Sojasosse bei kleiner Hitze 15 Minuten köcheln lassen, dabei öfters umrühren. Mit Pfeffer bestreuen.

Die Nudeln im sprudelnden Wasser al dente kochen, abgiessen und in den Topf zurückgeben.

In der Bratpfanne Maiskeimöl erhitzen und darin die Scampi pro Seite drei Minuten braten.

Die Vollendung:

Zu den Nudeln geben und die Sosse darüber giessen, sorgsam mischen und anrichten – okay, die Sosse schaut etwas "gfürchig" aus. Sie schmeckt aber grossartig und gibt schön warm!

