

## *Scampi mit Knoblauch*

**2 Knoblauchzehen** fein hacken. **1 Peperoncino** in Ringlein schneiden. Die Zesten von **1 Lime** abziehen und die Frucht auspressen.

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und **8 Scampi** mit den Peperoncino-ringlein darin zwei Minuten braten. Die Zesten zugeben und die Pfanne vom Herd ziehen.

Die Scampi mit Limesaft beträufeln und mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen.

Warm mit (Knoblauch-)Baguette und **Lime- oder Zitronenschnitzen** servieren.

