

Rezept Mumme-Scampi

Zutaten:

2 EL Feigenessig
4 EL Sonnenblumenöl
1 EL Mumme
Salz, Pfeffer
¼ TL Curry
½ TL Senf
1 kl. Knoblauchzehe gepresst
ger. Schale einer halben Zitrone.

Zubereitung:

200 g geschälte Scampi ca. 1 Std. in der Soße marinieren. Aus der Soße nehmen und kurz anbraten. Marinade dazugeben und mit Zitronensaft ablöschen.

Tipp:

Soße kann auch als Salatsoße verwendet werden. Statt Curry kann auch mit anderen Gewürzen wie Garam Masala oder Ingwer experimentiert werden.

