

SCAMPI IN TOMATEN - WEISSWEIN - SAUCE

ŠKAMPI NA BUZARU

Zutaten 4 Personen

1 kg Skampi
150 g passierte Tomaten
100 ml Olivenöl
4 - 5 Knoblauchzehen
200 ml Weißwein
2 EL Paniermehl
1 TL Vegeta (kroatische Gewürzmischung)
Salz
1 Bunt Petersilie
Pfeffer



Zubereitung

1. Die fein gehackten Knoblauchzehen, Petersilie auf heißem Öl kurz anbraten.
2. Scampi zufügen und 2-3 Minuten dünsten, gut rühren.
3. Die passierten Tomaten zufügen und kurz andünsten.
5. Den Wein angießen und zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen.
6. Paniermehl zugeben und mit Gewürzen abschmecken.
7. 5 Minuten kochen lassen

Mit der frischen Petersilie bestreut und mit viel Brot und kühlem Weißwein servieren.