



Scampi mit Tomatensalsa / Scampi mit Pesto und Spaghetti

16/20er Seawater Black Tiger Garnelen

Roma Kirschtomaten

Limone

Habanero oder Jalapeno – keine Birds Eye – die haben zu viel Wums dafür 😊

Rote Zwiebeln

Frühlingslauch

Knoblauch

Zitronenthymian

Salz Pfeffer

Von den Scampi nur noch das Schwanzsegment entfernen und halbieren.

Die Tomaten waschen und schräg, längs halbieren. Die roten Zwiebeln in Würfel schneiden. Den Lauch in schräge, nicht zu dünne Streifen schneiden. Den Knoblauch fein schneiden. Die Habanero in feine Würfel schneiden – ich würde die Kerne und die Scheidewände rausnehmen.

Von der Limone die Schale dünn abreiben und den Saft danach auspressen.

Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin anschwitzen – so ca. 2-3 Minuten – nicht auf voller Stufe – dann die Scampi für 1-2 min dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen und dann die Tomaten, den Lauch und die Schale der Limone dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen und noch mal so max. 2 min schwitzen lassen.

Jetzt die Habanero und den Zitronenthymian dazu geben, einmal umrühren und einen Schuss Limonensaft dazu geben. Evtl. noch ein wenig nachschmecken – fertig

ACHTUNG – das muss alles knackig und schnell gehen damit die Scampi nicht zu gar werden !!

Pesto Genovese

ca. 160 g Basilikumblätter

ca. 20 g Parmesan gerieben

ca. 250 ml Olivenöl Nativ extra vergine

ca. 2 Knoblauchzehen

ca. 60 g geröstete Pinienkerne

ca. 5 g Meersalz

Basilikumblätter von den Stielen zupfen, die Pinienkerne rösten, den Knoblauch pellen, den Parmesan vorreiben. Das Basilikum mit den Pinienkernen, dem Parmesan, dem Knoblauch & etwas Meersalz im Mixer fein – nicht zu fein – mixen. Das Olivenöl dann bis zur gewünschten Konsistenz per Hand * darunter rühren

***Tipp: Das machen wir mechanisch, damit das Olivenöl mit den scharfen Messern nicht oxidiert!**