

Brändle
Seit 1851

Scampi à la Mexicana

Rezept für 4 Personen:

16 Riesen-Scampi
1-2 Knoblauchzehen
2 EL Brändle vita Chiliöl
2 Scheiben Toastbrot
Petersilie
Oregano

Salz
Pfeffer
200 g mexikanische Sauce
Peperoni
Paprika
Salat

Scampi im kalten Wasser abspülen und trocken tupfen. Die Knoblauchzehen schälen, zerdrücken und mit dem Chiliöl mischen. Toastbrot in Würfel schneiden. Je zwei Scampi und Toastbrot-Würfel auf Grillspieße stecken, mit dem Chiliöl bestreichen und von beiden Seiten 2-3 Minuten grillen oder in einer Grillpfanne braten. Mit Petersilie und Oregano bestreuen, würzen und mit mexikanischer Sauce, Peperoni-Schoten, Paprika und Salat servieren.

Pro Person:
165 kcal (689 kJ) 9,2 g Eiweiß, 5,4 g Fett, 19,5 g Kohlenhydrate

P. Brändle GmbH · Ölmühle · Robert-Bosch-Str. 10 · 72186 Empfingen
Öffnungszeiten Laden: Mo-Fr 8-12 Uhr, 13-17.30 Uhr, Sa 9-12 Uhr
www.braendle.de



Foto: Ölmühle Brändle / Wirths PR