Scampi-Pfanne Classic mit Knoblauch

Schwierigkeit: Leicht
Aufwand: Gering
Für: 4 Portion(en)
Zubereitungszeit: 30 Minute(n)

Zutat

Menge		Name
12	Stück	Rohe Seawater-Scampi oder Seawater-Garnelen (à ca. 40 g; ohne Kopf und Schale)
4	Stück	Zwiebeln oder Schalotten (klein)
1	Stück	Knoblauchzehen
1	Stück	Petersilie (Bund)
3	Esslöffel	Olivenöl
2	Esslöffel	Butter
1	Prise	Salz und Pfeffer
2	Esslöffel	Zitronensaft

Zubereitung

1.Scampi am Rücken längs einritzen und den dunklen Darm entfernen. Scampi waschen und trocken tupfen. Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.+

2.Petersilie waschen und trocken schütteln. Blätter grob hacken.

3.Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Scampi darin unter Wenden 3–4 Minuten braten. Schalotten und Knoblauch zugeben, kurz mitbraten.

Butter und Petersilie zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft würzen.

4.Dazu schmeckt Baguette.