

Gambas mit Aioli

Zutaten (für 4 Personen):

30 küchenfertige Scampi
1 frische Knoblauchknolle
1 Ei
175 ml Rapso
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1-2 TL Essig
3 Peperoni
250 g Kirschtomaten, am Strauch
1-2 EL Zitronensaft
Zitronen und Petersilie zum Garnieren



Gambas mit Aioli

ein
Rapso[®]
Rezept

Zubereitung:

1. Scampi waschen und trocknen. Knoblauchknolle halbieren und aus der Hälfte 3-4 Knoblauchzehen heraus lösen. Schälen und mit Ei pürieren. 125 ml Rapso langsam einlaufen lassen und die Aioli mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.
2. Peperoni putzen, waschen und in Stücke schneiden. Tomaten putzen, waschen aber am Strauch lassen. Restliche Knoblauchknolle im Ganzen in Scheiben schneiden. Das restliche Rapso erhitzen und die Scampi mit Peperoni und Knoblauchscheiben 5-7 Minuten braten.
3. Tomaten zufügen und kurz mit anbraten. Alles mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Alles zusammen anrichten und mit Zitrone und Petersilie garniert servieren.

Pro Portion ca. 860 kcal, 68 g E, 63 g F, 5 g KH

TIPP

Unser Sommelier empfiehlt zu diesem Gericht einen Lenz Moser Prestige Riesling aus Niederösterreich.

