

Scampi im Gemüsesud

*ca. 400 g Scampi (TK),
1 Pkt. Würzmischung (TK),
2 Pkt. Suppengrün (TK),
1/8 l trockener Wermut,
Salz,
100 g Butter (gekühlt)*

Die Scampi unter fließendem Wasser abspülen. Würzmischung, Suppengrün, Wermut, 1/8 l Wasser salzen und zum Kochen bringen. Scampi darin bei milder Hitze 8 Minuten ziehen lassen. Scampi herausnehmen, warm stellen. Sud durch kräftiges Kochen auf etwa 1/8 l reduzieren. Flöckchenweise die kalte Butter einschwenken, bis die Sauce leicht gebunden ist. Über die Scampi gießen.

Vorbereitungszeit: 15 Min. Garzeit: 8-9 Min.

(entnommen aus: o. V.: So schön kann Frühstück sein; Essen & Trinken, S. 140)

Dieses Rezept ist eigentlich im Rahmen eines festlichen Frühstücks für vier Personen gedacht. Als einzelnes Gericht reicht es, mit Beilagen wie Salat, Brot oder Reis etc. für zwei Personen.

Als Würzmischung habe ich die gemischten Salatkräuter von Iglo genommen.