

SCAMPI DIABOLO

Mit Habanero Chili Sauce



Zeit | Pers.
15 MIN. | 4



SCAMPI DIABOLO

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Personen: 4

ZUTATEN

3 KNOBLAUCHZEHEN

1 TL ZITRONEN OLIVENÖL

500 G ROHE GARNELEN (MIT KOPF, IN SCHALE)

1 FLASCHE SALSA DELLA MAMMA ORIGINALE

1 EL HABANERO CHILI SAUCE

1 BÜFFELMOZZARELLA (OPTIONAL)



ZUBEREITUNG

Garnelen schälen und Darm entfernen, Kopf und Schwanz intakt lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen und fein gehackten Knoblauch darin andünsten. Garnelen dazugeben und schön rosa braten. Salsa della Mamma mit einem guten Schuß Habanero Chili Sauce verrühren, zu den Garnelen geben und mit erwärmen. Für einen etwas milderen Geschmack wahlweise Büffelmozzarella zerpfücken und in der Sauce zerlaufen lassen.

Tipp: Mit Brot oder Nudeln servieren.

Die unterstrichenen Produkte in diesem Rezept erhalten Sie bei Oil & Vinegar.