

Das November-Rezept 2015 der LandFrauen

vom LandFrauenVerein Südstormarn
www.landfrauen-suedstormarn.de

aus dem Kochbuch „Das Heimatkochbuch Stormarn – Zwischen Alster und Trave“ des KreisLandFrauenVerbandes Stormarn e. V. Das Buch enthält neben vielen guten Rezepten auch wunderschöne Bilder und Geschichten rund um Stormarn. Erwerben kann man es in allen Buchläden und bei den Vorständen der Ortsvereine der LandFrauen.

Scampi in Knoblauchsoße



Zutaten (für 4 Personen):

450 g Scampi (TK)
4-6 Knoblauchzehen
2 Gemüsebrühwürfel
Olivenöl
Petersilie
Schnittlauch

Zubereitung

Die Scampi in eine feuerfeste Form geben.

Petersilie hacken und Schnittlauch in Röllchen schneiden. Beides über die Scampi geben.

Die Knoblauchzehen klein schneiden und ebenfalls über die Scampi geben.

Das Ganze bis zur Hälfte mit Olivenöl auffüllen und die Gemüsebrühwürfel dazugeben.

Das Gericht bei 160 Grad etwa 40 Minuten braun backen lassen.

Die Scampi mit etwas Baguettebrot servieren.

Wir wünschen guten Appetit!