

## Scampi am Spiess

### Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

### Zutaten:

24 Scampi	4 Tomaten
100 g gefüllte Oliven	2 Knoblauchzehen
6 El. Olivenöl	Salz, Pfeffer
2 El. geh. Kräuter	

### Zubereitung:

Die Scampi abspülen und trocken tupfen. Die Tomaten enthäuten, vierteln (dabei die Stielansätze herausschneiden) und die Viertel entkernen. Die Oliven trocken tupfen. Scampifleisch, Tomatenviertel und Oliven abwechselnd auf Spieße stecken. Die Knoblauchzehen abziehen, durch die Knoblauchpresse drücken und mit dem Olivenöl verrühren. Die Spieße damit bestreichen und auf der vorgeheizten TEPAN-Platte beidseitig goldgelb braten. Evtl. nochmal mit dem Knoblauchöl bestreichen. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen und vor dem Servieren die gehackte Petersilie auf die Spieße streuen. Dazu: Safranreis oder ofenwarmes Baguette. Leistungsstufe: 8–11, Garzeit: 6 Minuten.