FISCH-FEINKOST-RÄUCHEREI

IHR FACHGESCHÄFT

KLAASSEN

Vorspeise: Scampis Florentiner Art

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 6 mittelgroße Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 440g Scampis in Knoblauchöl
- 4 EL Olivenöl
- 1 Bd. Basilikum
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Roggenbaguette

Zubereitung:

1) Tomaten vom Stielansatz befreien, an der Blütenseite kreuzweise einschneiden, kurz überbrühen, häuten, vierteln, entkernen und würfeln. Knoblauchzehe schälen und kleinhacken. Scampis abtropfen lassen.
2) Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch darin glasig dünsten. Tomatenwürfel hinzufügen, einkochen lassen. Inzwischen Basilikum waschen, einige Blätter beiseitelegen, Rest kleinhacken.
3) Scampis zu den Tomaten geben, erhitzen und die Scampi-Tomatenpfanne mit Salz, Pfeffer und ¾ der Basilikummenge würzig abschmecken.
4) Roggenbaguette in Scheiben schneiden, toasten, mit der Scampi-Tomatenpfanne belegen und mit restlichem gehackten Basilikum und –blättern garniert servieren.

EW: 24g, Fett: 17g, KH: 23g, kcal/J:348/1456

Guten Appetit wünscht Ihr Fisch Klaassen Team