

Krevette im Löffel



Rezept für 4 Personen:

4 Stck.	TK Riesenkrevetten
2	große Kartoffeln
10 Stck.	Cocktailtomaten
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
frische Kräuter, Salz, Pfeffer, Zucker, Essig, Oel, Mondamin	

Die Krevetten werden aufgetaut und die Schale wird abgeschält. Dann der Länge nach einritzen und den Darm entfernen mit einem kleinen Messer. Abtupfen und beiseitestellen.

Die Kartoffeln schälen und mit einem Spiralschneider in lange Fäden schneiden. Leicht würzen und mit IEL Mondamin bestreuen. Die Riesenkrevetten damit umwickeln und in der Pfanne in heißem Oel braten mit der angedrückten Knoblauchzehe. Der Bratprozess dauert lediglich ca. 3-4 Minuten.

Für die Sauce werden die Zwiebel, Tomaten klein geschnitten und in wenig Oel angeschwitzt, würzen und kurz vor Schluss die fein gehakten Kräuter unterheben.

Wir richten an:

Die Löffel werden vorgewärmt, dann wenig von der Sauce einfüllen, die Krevette auf den Spiegel setzen und fertig.