



## Scampi Vesuvio (pikant)

Zutaten: (für 2 Personen)  
250 g ungekochte Garnelen  
ohne Schale  
2 cl Olivenöl (extra vergine)  
1 - 2 Knoblauchzehen in  
dünnen Scheiben  
250 g Tomatensauce  
(evtl. von Pelati)  
Salz  
Pfeffer  
etwas Petersilie  
10 - 15 g Schnittlauch  
Peperoncino (getrocknete,  
zerriebene Peperonischoten)



Zubereitung:

Olivenöl in einem Topf auf mittlere Temperatur erhitzen. Anschließend erst den Knoblauch zugeben, mit der Tomatensauce ablöschen, salzen und 20 Minuten sanft kochen lassen. Schnittlauch und Petersilie klein schneiden und zufügen, pfeffern und 5 Minuten weiterkochen lassen. Zum Schluss die Garnelen 2 - 3 Minuten mitkochen lassen und nach Geschmack mit Peperoncino würzen. Dekorieren und servieren.

**Guten Appetit !**

\*\*\*