



## Scampi na Buzaru

### Zutaten für 4 Personen:

1 kg Scampi (Kaisergranaten)

1 rote Zwiebel

4-5 Knoblauchzehen

½ Bund Petersilie

200 g Cocktailtomaten

150 ml Prošek (oder anderer weißer  
Desserwein)

3 EL Olivenöl

½ -1 TL Chiliflocken

Pfeffer und Salz

### Zubereitung:

Zwiebel, Knoblauch und Petersilie fein hacken. Cocktailtomaten in Würfel schneiden bzw. achteln.

Olivenöl in einer tiefen Schmorpfanne erhitzen und die Zwiebel darin abraten (Tipp: Zwiebel leicht salzen, so dass sie nicht anbrennen).

Cocktailtomaten, Knoblauch und Petersilie hinzufügen und kurz mitbraten. Mit Prošek und 150 ml Wasser ablöschen. Sauce mit Chiliflocken, Pfeffer und Salz würzen.

Scampi in die Sauce geben und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Mit Weißbrot oder Focaccia servieren, um die leckere Sauce aufzutunken.

