



THOMY



SCAMPI-MIKADO MIT MELONE

ZUTATEN

Stk. frische Garnelen ohne Schale

Stk Melone

Flasche Saft von einer halben Limette

Flasche Olivenöl

Prise Salz, Pfeffer

Kl Gewürze, Pfeffer, schwarz

Kl Gewürze, Pfeffer, schwarz

Kl Pfeffer

Stk. Salz, Pfeffer

g THOMY Sweet & Sour mit Paprika Sauce

ANWEISUNG

Schritt 1 Vorsichtig die Schale vom Schwanzsegment der Garnelen ablösen. Den Kopfteil nicht entfernen. Garnelen abwaschen und jeweils vier Stück auf einen Spiess stecken. Mit Salz und Pfeffer würzen und von jeder Seite ca. 3 Minuten grillen. Fertige Spiesse mit etwas Limettensaft und Olivenöl beträufeln.

Schritt 2 Melone achteln und die Kerne entfernen. Schnittflächen leicht einölen und 2 Minuten von jeder Seite grillen. Mit Zitronensaft und Olivenöl marinieren. Den Pfeffer im Mörser grob zerstossen und die Melone damit würzen.

Schritt 3 Spiesse und Melone zusammen mit THOMY Sweet-Sour mit Paprika anrichten.