

SCAMPI-MIKADO MIT MELONE

Mit Fingerspitzengefühl zum Geschmackserlebnis: Beweise bei der Zubereitung unserer Scampi-Spiesse mit gegrillter Pfeffermelone eine ruhige Hand und lass anschließend deinen Gaumen vor Freude hüpfen. Mit diesem Rezept wirst du nicht nur zum Spiesser, sondern auch zum begeisterten Dipper – dank THOMY Sweet-Sour mit Paprika.

Zutaten

- 16 frische Scampi (oder Garnelen) mit Kopf
- 1 Melone
- Saft von 1 Limette
- Olivenöl
- Salz
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 1 TL grüner Pfeffer
- 1 TL roter Pfeffer
- 4 Holzspiesse
- THOMY Sweet-Sour mit Paprika

So geht's

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



40 Minuten



4 Portionen

Du hast den Scampi-Spiess-Spass perfekt gemeistert und bist bereit, deinen Erfolg mit anderen Foodies zu teilen? Dann poste ein Foto davon auf Facebook oder Instagram mit #LOVEthomy.

