

Scampi-Gemüse-Pfanne

Zutaten für 4 Personen

	Den Backofengrill auf 250 °C vorheizen.
3 Paprika (rot, gelb, grün)	waschen, halbieren und putzen. Nebeneinander mit der Hautseite nach oben in eine feuerfeste Form legen und unter dem Backofengrill ca. 10 - 15 Minuten rösten, bis die Haut dunkel wird und Blasen wirft. Herausnahme, mit einem leicht feuchten Tuch abdecken und 15 Minuten stehen lassen. Danach die dann lose Haut abziehen, die Paprika in ca. 1,5 cm große Rauten schneiden und beiseitestellen.
2 Karotten	schälen und schräg in Ringe schneiden.
2 Stangen Staudensellerie	waschen, putzen und in Ringe schneiden.
1 Bund Frühlingszwiebel	waschen, putzen und ebenfalls in Ringe schneiden.
2-4 Zehen Knoblauch	schälen und in feine Scheiben schneiden.
800 g Scampi (geschält)	putzen, waschen und trocken tupfen.
2 EL Olivenöl	in einer großen Pfanne erhitzen, die Scampi und die Hälfte des Knoblauch darin kurz anbraten. Herausnehmen, mit und warmhalten.
Salz, Pfeffer und Zitronensaft	würzen und warm stellen. Die Hitze herunterdrehen,
15 g Butter	in die Pfanne geben, schmelzen, die Karotten sowie den Staudensellerie zugeben und andünsten. Danach die Frühlingszwiebeln sowie den restlichen Knoblauch zugeben und weitere 3 Minuten dünsten.
100 ml Weißwein	angießen und einkochen lassen.
1 Dose Tomaten	und
200 g Schlagsahne	zugeben und alles 5 Minuten köcheln lassen. Die Paprikarauten und die Scampi in die Pfanne geben, gut mischen, mit
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zitronensaft	abschmecken und in der Pfanne servieren.

Das passt dazu: Reis, frisches Baguette oder dunkles Knobi-Brot.

