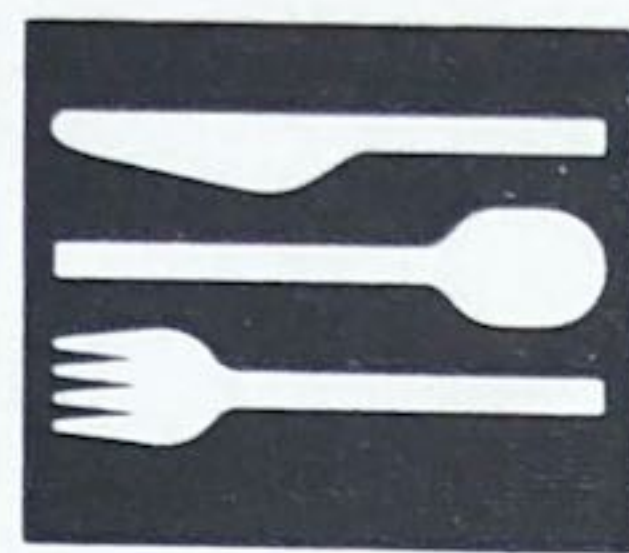


Überbackene Riesenscampi

4 Personen



Vorspeisen
Karte Nr. 22

1



Überbackene Riesenscampi

Vorspeisen
Karte Nr. 22

1

Vorbereitungszeit 10 Min. · Kochzeit 8-10 Min. · Überbacken 5 Min. · Temperatur 250°

400 g rohe, tiefgefrorene Riesenscampi
150 g Champignons
2 Eßl. Butter
1 Teel. Curry
¼ l trockener Weißwein
knapp ¼ l Sahne
1 gestrichener Teel. Salz
1 Prise weißer Pfeffer
4 gehäufte Eßl. geriebener Parmesankäse

Frisch aus dem Backofen mit Stangenweißbrot servieren. Anstatt in Portionsschalen, kann das Gericht auch in einer gebutterten feuerfesten Form überbacken werden.

Getränkervorschlag: trockener Weißwein, Rosé, Sekt.

1. Die Riesenscampi ganz auftauen und vorsichtig mit Küchentuch trocknen.

2. Champignons unter fließendem Wasser putzen, trocknen und in Scheiben schneiden.

3. 1 Eßl. Butter in einem Topf zergehen lassen und den Curry einrühren. Riesenscampi und Champignons kurz in der Currybutter anbraten, den Weißwein zugießen und das Gericht 4 Min. kochen. Die Sahne einrühren, salzen, pfeffern und alles bei schwacher Hitze weitere 3 Min. kochen, bis die Sauce glatt und sämig ist.

4. Das Gericht in 4 feuerfeste Portionsschalen füllen, mit geriebenem Käse bestreuen, mit Butterflöckchen belegen und im vorgeheizten Backofen bei 250° ca. 5 Min. überbacken, bis der Käse goldbraun ist. Sofort servieren.