



RIESENCREVETTEN AUF RATATOUILLE


Dyhrberg

Erste Lachsräucherei der Schweiz

ZUTATEN

400 g Zucchini in Würfeln
400 g Tomaten in Würfeln
2 rote Peperoni in Würfeln
Olivenöl
Zwiebeln gehackt
Knoblauch gehackt
Frische Kräuter
Weisswein
Salz und Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Riesencrevetten mit Olivenöl kurz stark anbraten und warm stellen
2. Zucchini, Peperoni, Knoblauch und Zwiebeln in Grillpfännchen mit Olivenöl andünsten
3. Mit Weisswein ablöschen sowie mit Salz und Pfeffer würzen, weich garen
4. Kräuter begeben
5. Riesencrevetten darauflegen
6. «E guete»