



Scampi auf Erbsen-Minz-Kartoffelpüree mit Schinken-Chips

Zutaten für 4 Personen:

800 g Kartoffeln	Szechuan-Pfeffer
400 g TK-Erbesen	Salz
1 Bund Minze (30 g)	Muskatnuss
400 g Scampi	Rosenpaprika
50 g Serrano-Schinken	Zitronensaft
3 TL Olivenöl zum Braten	Mandelmilch (oder normale Milch)
1 EL Olivenöl Extra Virgen	

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden und in gesalzenem Wasser 20 Min. garen. 3 Minuten vor Ende der Garzeit die Erbsen dazugeben.

In der Zwischenzeit die Minze waschen und etwas für die Dekoration zur Seite legen, den Rest fein hacken.

In einer beschichteten Pfanne 1 TL Olivenöl zum Braten erhitzen. Den Schinken hineingeben und kross braten, leicht abkühlen lassen und in Stücke brechen.

Scampi mit Salz und Pfeffer würzen und portionsweise in der Pfanne mit je 1 TL Öl braten.

Kartoffeln und Erbsen abschütten und stampfen. Die gehackte Minze und 1 EL Olivenöl Extra Virgen unter heben. Alles mit Szechuan-Pfeffer, Muskatnuss, Salz, etwas Zitronensaft und einer Prise Rosenpaprika würzen. Soviel Milch unter das Kartoffelpüree rühren, bis die gewünschte Konsistenz und Cremigkeit erreicht ist.

Anrichten:

Das Erbsen-Minz-Kartoffelpüree auf Teller geben mit den Schinken-Chips und der Minze bestreuen und die Scampi darüber verteilen.

Tipp:

Wer möchte, kann noch etwas Olivenöl Extra Virgen oder orientalisches Chiliöl über das Gericht geben.