



Arrosto Dippsauce

Arrosto

Zu Scampis und mildem Rot- Rosé eine Wucht



Zutaten 4 Personen

- 150g. Scampi
- 50g. Joghurt light
- 1 EL milder Essig
- 1 große Zwiebel
- 0,25l Olivenöl
- Möhren
- Paprika
- Baguette

Ideal im Sommer zu Fisch
und gegrillten Meeres-
früchten und Fleisch

Eine Empfehlung von Horst
Schneider: Inhaber des
Restaurants Eifelstube in
Rodder bei Adenau / Eifel

Zubereitung des Arrosto Dipps

1. Zur Herstellung dieser fruchtig, scharfen Dippsauce geben Sie 2 Eigelb in eine Schüssel und verquirlen langsam das Olivenöl mit dem Küchenmixer
2. Salzen und Pfeffern, ein wenig Essig, hinzugeben und den Joghurt mit der Gewürzmischung Arrosto würzen und 2 Stunden ziehen lassen
3. Gemüse in Streifen schneiden
4. Scampis in Olivenöl und Zwiebeln anbraten
5. Sauce in Dippschalen füllen und Scampis servieren

*Die abgebildeten Dipplöffel erhalten
Sie im Cookshop*