

**Juli-Rezept**  
**Fisch/Meeresfrüchte**



**In 40 Minuten  
auf dem Tisch**



**1655 kJ  
395 kcal p. P.**

# **Panierte Crevetten mit scharfer Peperonisauce**



FI-1/W 26-30/10

 Mix  
SQ5-COC-21279  
© 1996 FSC

**coop**

**Für mich und dich.**

# ZUBEREITUNG

## Zutaten für 2 Personen

2 Scheiben Toastbrot

1 Zwiebel

1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> EL Weissmehl, 1 Ei

1/2 TL Salz, wenig Pfeffer

1/2 roter Peperoncino

1 Knoblauchzehe

1/2 Glas Peperonata (ca. 145 g)

1 EL Balsamico bianco

1/2 Bund Basilikum

200 g tiefgekühlte, rohe, geschälte Riesencrevetten, aufgetaut

Öl zum Braten



**1** Brot zerpuffen, in Bratpfanne bei mittlerer Hitze hellbraun rösten, fein hacken. Zwiebel fein hacken, mit dem Brot in tiefem Teller mischen. Mehl auf flachen Teller geben, Ei in tiefem Teller verklopfen, würzen.



**2** Peperoncino halbieren, entkernen, in Streifen schneiden, Knoblauch hacken. Beides mit der Peperonata, dem Balsamico und den Basilikumblättern fein pürieren.



**3** Crevetten im Mehl, im Ei und in der Panade wenden, gut andrücken. Öl in beschichteter Bratpfanne erhitzen, Crevetten bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 4 Min. braten, auf Haushaltspapier abtropfen, mit Sauce anrichten.

Weitere gluschtige Rezepte unter [www.coop.ch/rezepte](http://www.coop.ch/rezepte)

# EINKAUFSZETTEL



**Coop Naturaplan**  
**Riesencrevetten**, tiefgekühlt,  
roh, geschält, 200 g



\***Saclà Peperonata**,  
290 g



**Knoblauch**



**Bio-Basilikum**  
**im Topf**

\*Erhältlich in grösseren Coop Supermärkten.



**Peperoncini**  
**rot**



**Grillo/  
Chardonnay**  
**Sicilia IGT**  
**Gorgo Tondo**  
**Duca**  
**di Castelmonte**

## Unser Weintipp

**Herkunft:**  
Italien (Sizilien)

**Traubensorten:**  
Grillo, Chardonnay

**Charakter:**  
Hellgelb mit  
grünlichen Reflexen,  
ausgeprägtes  
Bukett mit reifen  
Kernobstnoten und  
Aromen von Quitten  
und Pfirsichen, im  
Gaumen ausgewo-  
gen, aromareich und  
kräftig mit langem,  
breitem Abgang

Coop verkauft keinen  
Alkohol an Jugend-  
liche unter 18 Jahren.

Was Sie ausserdem benötigen: ■ Toastbrot ■ Zwiebel ■ Weissmehl ■ Ei  
■ Salz ■ Pfeffer ■ Balsamico bianco ■ Öl zum Braten

Bei den abgebildeten Packungen handelt es sich um Produktvorschläge. Sollte ein Produkt davon nicht erhältlich sein, finden Sie in Ihrem Coop eine passende Alternative.



## SACLÀ PEPERONATA...

Das italienische Familienunternehmen Saclà wurde 1939 in Piemont gegründet. Ihr Konzept, frisch geerntetes Gemüse so zu verarbeiten, dass sein Geschmack authentisch bleibt, hatte von Beginn an einen durchschlagenden Erfolg. Durch die Erweiterung des Angebots für eingelegtes

Gemüse und Antipasti sowie eine kontinuierliche Steigerung der Qualität, entwickelte sich Saclà zu einem der führenden Lebensmittelhersteller weltweit. Die leckere Peperonatomischung aus Paprika, Zwiebeln und Tomaten kann als Antipasto oder als Beilage serviert werden.