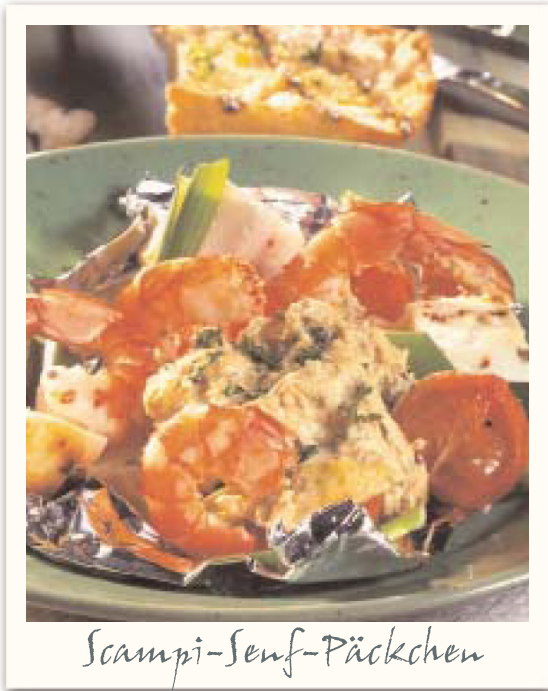


### Scampi-Senf-Päckchen



#### Zutaten (4 Portionen):

250 g Scampis, küchenfertig

1 EL Zitronensaft

Salz

frisch gemahlener Pfeffer (schwarz)

200 g Schafskäse

3 Frühlingszwiebeln

250 g Kirschtomaten

200 g Frischkäse

3 EL Löwensenf Medium

1 EL Kapern

3 EL gehackte Petersilie

#### Zubereitung:

Scampis waschen, trocken tupfen, mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Schafskäse grob würfeln, Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in grobe Ringe schneiden, Kirschtomaten waschen, halbieren, alles mit den Scampis vermischen und auf vier Stücke Alufolie verteilen. Den Frischkäse mit dem Senf glatt rühren, die Kapern hacken, mit der Petersilie zugeben, mit Pfeffer und Salz abschmecken und als Topping auf der Scampi-Füllung verteilen. Alufolie zu Päckchen verschließen und grillen. Dazu schmeckt knuspriges Baguette.

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten

**KJ/kcal p. P.:** 1610/384