

Chiligarnelen

Menge: reicht für 1 Person

Zutaten: 250g rohe Garnelen (ohne Kopf, Schale und Schwanzflosse)
Saft von 1/2 Zitrone
2 Knoblauchzehen
2 Tomaten
1 TL Paprikapulver (Scharf)
2 getrocknete Chilischoten
Salz, Pfeffer

Zubereitung: Das Öl in der Pfanne erhitzen.

Den Zitronensaft mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver verrühren.

Die Garnelen waschen, trockentupfen und in der Zitronensaftmarinade wenden.

Die Tomate in Würfel schneiden.

Die Knoblauchzehen pellen.

Die Garnelen aus der Marinade nehmen und ca. 3 Minuten im heißen Öl anbraten.

Die Tomatenwürfel mit in die Pfanne geben und die Marinade darübergießen.

Den Knoblauch durch eine Knoblauchpresse in die Pfanne drücken. Die Chilischoten mit den Fingern zerdrücken und über die Pfanne streuen.

Das Ganze 5–10 Minuten auf der Pfanne einkochen lassen.

Tips: Dazu kann man Baguettebrötchen essen.