

Chiligarnelen

Reicht für

2 Personen

Zutaten

500 g tiefgefrorene Garnelen (400 g Abropfgewicht)
Saft von 1 Zitrone
4 Knoblauchzehen
50 g Tomatenmark
1 TL Paprikapulver (scharf)
Chiliflocken
Salz
Pfeffer
Palmfett, Rapsöl oder Sonnenblumenöl zum Braten

Zubereitung

Die Garnelen auftauen lassen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und so lange braten bis alle Flüssigkeit verdampft ist.

Das Tomatenmark mit dem Zitronensaft und dem Paprikapulver zu einer Soße verrühren. Die Soße mit Salz, Pfeffer und scharfem Paprika pikant abschmecken.

Die Knoblauchzehen schälen und hacken.

Die gehackten Knoblauchzehen mit in der Pfanne geben und kurz mit anbraten.

Den Herd ausschalten, die Soße zu den Garnelen geben und unterrühren.

Zubereitungszeit

ca. 25 Minuten