

Gebratener Spargel mit Garnelen und Knoblauch

500 g grüner Spargel 250 g Garnelen 2 Knoblauchzehen, gehackt
2 EL Olivenöl Salz, Pfeffer 1 TL Zitronensaft
Petersilie, gehackt

Die Garnelen schälen und entdarmen.

Den Spargel waschen und in lange Stücke schneiden.

Spargel in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten, bis er zart ist.

Die Garnelen und den gehackten Knoblauch hinzufügen und braten, bis die Garnelen durchgekocht sind.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Die Mischung auf Tellern anrichten und mit frisch gehackter Petersilie garnieren.

Tipp:

Serviert mit einer Beilage aus frischem Baguette oder einer leichten Zitronen-Kräuter-Quinoa, ergänzt perfekt die Aromen.

Großzügig mit frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer mischen für einen zusätzlichen Kick.

Verschiedene Öle - Knoblauchöl - sorgen für einen intensiveren Geschmack.

Geriebener Parmesan - über das Gericht gestreut - erweitert das Geschmacksspektrum.

NN am 28. Februar 2024