

Mediterrane Garnelen-Pfanne

Für 2 Portionen

2 Knoblauchzehen	1 Bio-Limette	1 rote Paprikaschote
1 Zwiebel	2 Stiele Thymian	1 Bund Basilikum
3 El Olivenöl	300 g Garnelen	100 ml Weißwein

Salz, Pfeffer

Knoblauch fein würfeln. Limette heiß waschen und die Schale fein abreiben. Saft auspressen. Paprika putzen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Zwiebel würfeln. Thymianblättchen von den Stielen zupfen und hacken. Basilikumblätter von den Stielen zupfen und grob schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen darin rundherum anbraten.

Thymian, Paprika und Zwiebeln 3 Min. mitbraten.

Mit Weißwein ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Limettenschale würzen.

Limettensaft darüberträufeln. Mit Basilikum bestreuen und mit Baguette servieren.

NN am 10. März 2022