



Garnelen mit Sommerkräuter

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten für 4 Personen:

300 g Patagonische Gourmet-Garnelen **von Escal**

2 mittelgroße rote Zwiebeln

2 kleine rosa Knoblauchzehen

1 Bio-Zitrone

1 El Thymian

1 El Majoran

1 El glatte Petersilie

etwas Meersalz

einige rose Pfefferbeeren grob zerstoßen

200 g Reis mit Wildreis



Zubereitung:

1. Die Patagonischen Gourmet-Garnelen aus dem Beutel nehmen und 5 Min. unter laufendem Wasser auftauen lassen. Kurz abspülen
2. Die Kräuter waschen, trocknen und sehr fein hacken.
3. Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden.
4. Zitrone heiß abwaschen, trocknen und in dünne Scheiben schneiden.
5. Zwiebeln, Knoblauch, Zitrone und Garnelen in einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl anbraten.
6. Mit Salz, Pfeffer und den gehackten Kräutern würzen.
7. Reis nach Packungsanweisung kochen.
8. Den Reis auf 4 Teller verteilen und der Garnelenmischung anrichten.