



Garnelen à la Plancha

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Kochzeit: 6 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten für 4 Personen:

320g King Prawns, easy-peel

1 rote Paprika

1 Teelöffel Paprikapulver

½ Bund Rosmarin

3 gepresste Knoblauchzehen

Saft einer Limette

15cl natives Olivenöl

12 gekochte Kartoffeln

20 Kirschtomaten

Salz, Pfeffer



Zubereitung :

1. Zuerst die Garnelen nach Packungsanweisung am Vortag auftauen lassen oder alternativ 60 Minuten in lauwarmes Wasser legen.
2. Anschließend in einer Schüssel Olivenöl, rote Paprika, Rosmarin, Paprikapulver, Knoblauch und Limettensaft vermengen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Marinade über die Garnelen geben und für mindestens 15 Minuten (maximal über Nacht) einlegen. Die marinierten Garnelen auf beiden Seiten 2 bis 3 Minuten mit den geschnittenen Kartoffeln und Kirschtomaten anbraten.
4. Zum Schluss die angebratenen Garnelen, Kirschtomaten und Kartoffeln auf einem Teller mit etwas Rosmarin und Paprika anrichten.