






Garnelen im Barbecue Style

 Leicht  30 min  2 Personen

Zutaten

- 220 g Argentinische Rotgarnelen, easy peel
Art.-Nr. 83268 auf www.deutschesee.de/shop
- 1 EL Senfkörner
- 1 Zweig Thai Basilikum
- 1 EL Garam Masala (indische Gewürzmischung)
- 5 EL Sonnenblumenöl
- Salz
- ½ rote Paprika
- ½ gelbe Paprika
- Schwarzer Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Himbeeressig

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Senfkörner im Mörser zerstoßen, Thai Basilikum klein hacken und mit Garam Masala, 3 Esslöffeln Sonnenblumenöl und einem Teelöffel Salz zu einer Marinade vermengen. Die aufgetauten Rotgarnelen abtropfen und mit der Marinade vermischen.

Schritt 02

Paprika fein würfeln und mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Himbeeressig vermengen. Marinierte Garnelen im restlichen Sonnenblumenöl für 2-3 Minuten pro Seite braten und zusammen mit der Paprikavinaigrette servieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür