

Reis Rezepte

Chili Garnelen Mit Reis

Anzahl: 1 Portion

Gattung: Garnelen, Meeresfrüchte

5	Riesengarnelen	1/2 Essl. Thymian
400	g. Tomaten, geschält	3 Essl. Öl
	-= 1/2 Dose mit 400 g Ew	Salz
2	Knoblauchzehen	1/2 Teel. Sambal Oelek
30	g. Tomaten, getrocknete, in	Zucker
	-Öl	2 Teel. Zitronensaft

Garnelen schälen und auf einen Spieß stecken. Dosentomaten abspülen und halbieren. Knoblauch pellen und hacken, getrocknete Tomaten in Streifen schneiden.

Beides mit dem Thymian in 2 El Öl anbraten, Dosentomaten dazugeben.

Mit Salz, Sambal und Zucker würzen, bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten offen garen.

Garnelen im restlichen Öl von jeder Seite 2 Minuten sanft braten.

Mit Salz und Zitronensaft würzen. Dazu passt als Beilage Reis und Frühlingszwiebeln.

Zubereitungszeit: 10 Minuten