

BEWUSST
GENIESSEN

DER SCHMIDT



GEBRATENE RIESENGARNELEN

GEBRATENE RIESENGARNELEN



ZUTATEN:

4 Stück Riesengarnelen U5 mit Schale	Limetten - Abrieb
Rosmarin	Chili
Thymian	Meersalz
1 Knoblauchzehe	3 EL Rapsöl
	1 EL Butter

ZUBEREITUNG:

- [1] Die Garnelen langsam in einem Abtropfsieb auftauen lassen.
- [2] Mit Küchenpapier trocken tupfen.
- [3] Die Kräuter und den Knoblauch fein hacken und Rapsöl mischen und im Kühlschrank für 5 Stunden marinieren.
- [4] Den Rest des Öles in eine Pfanne geben und die Garnelen auf beiden Seiten scharf anbraten .
- [5] Die Butter kurz vor Schluss in die heiße Pfanne geben und braun werden lassen.
- [6] Mit Salz und Chili würzen.
- [7] Kurz bei Seite stellen und in der Pfanne garziehen lassen.

Wir wünschen guten Appetit! Ihre Familie Schmidt mit Team

**DER
SCHMIDT**