

Rezept

Garnelenpfanne mit Oliven und Tomaten

Ein Rezept von Garnelenpfanne mit Oliven und Tomaten, am 26.04.2024

Zutaten

350 g Garnelen (geputzt, ohne Kopf und Schale)	Salz
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
50 g grüne Oliven ohne Stein	1 rote Chilischote
2 EL Olivenöl	75 ml trockener Weißwein
1 Dose Pizzatomen (425 g)	schwarzer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 351 kcal

Zubereitung

1. Die Garnelen abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und leicht salzen.

2. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Oliven klein hacken. Die Chilischote putzen.

3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Garnelen darin bei starker Hitze 1 Min. anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel in die Pfanne geben und 1 Min. farblos anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, die Tomaten dazugeben und 2 Min. kochen. Garnelen, Oliven und Chili in die Pfanne geben. 2 Min. kochen und mit Salz und Pfeffer würzen.