Rezept

Chili-Shrimps

Ein Rezept von Chili-Shrimps, am 10.06.2025

Zutaten

- **1 Päckchen** TK-Bio-Shrimps (200 g)
- **3 EL** Olivenöl
- 3-4 Prisen edelsüßes Paprikapulver
- **2 EL** frisch gepresster Zitronensaft
- **2** Knoblauchzehen
- Salz
- 1-2 Msp. Sambal Oelek

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Die tiefgekühlten Shrimps waschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Knoblauchzehen schälen und in feine Scheiben schneiden.

2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauchscheibchen und Shrimps dazugeben, alles bei mittlerer Hitze unter Rühren 3-4 Min. braten.

3. Shrimps mit Salz, Paprikapulver und Sambal Oelek würzen, Zitronensaft zugeben. Alles gut vermischen und noch 3-4 Min. köcheln lassen. Gleich servieren.