

Rezept

Garnelen in Paprikasahne

Ein Rezept von Garnelen in Paprikasahne, am 26.04.2024

Zutaten

500 g rohe Garnelen ohne Schale oder 600 g mit Schale	1 EL Zitronensaft
2 Knoblauchzehen	1 Schalotte
2 EL Butter	1 große rote Paprikaschote
150 g Sahne	200 ml Gemüsebrühe
Pfeffer	Salz
1/2 Bund Petersilie	1 TL edelsüßes Paprikapulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Garnelen eventuell aus den Schalen lösen, dann am Rücken längs leicht einschneiden und von dem dunklen Darm befreien. Die Garnelen waschen, trocken tupfen und in etwa 1 cm lange Stücke schneiden, mit Zitronensaft mischen.
2. Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Paprikaschote waschen und halbieren, Stiele und Trennhäutchen mit den Kernen herauslösen. Die Paprika in kleine Würfel schneiden.
3. In einem Topf 1 EL Butter zerlassen. Darin Schalotte, Knoblauch und Paprikawürfel 1-2 Minuten bei mittlerer Hitze andünsten. Brühe aufgießen, Paprika abgedeckt in etwa 10 Minuten weich garen.
4. Die Paprika mit dem Pürierstab in der Brühe fein pürieren. Sahne aufgießen und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen, zugedeckt warm halten. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, fein hacken und in ein Schälchen füllen.
5. Übrige Butter in einer großen Pfanne zerlassen. Die Garnelen darin bei mittlerer Hitze unter Rühren 2-3 Minuten braten. Leicht salzen und pfeffern und unter die Paprikasahne mischen, servieren. Petersilie dazustellen, damit sich jeder davon über die Garnelen streuen kann. Reis, Nudeln oder Kartoffelpüree dazu reichen.