Rezept

Garnelen mit Rosmarin

Ein Rezept von Garnelen mit Rosmarin, am 28.05.2025

Zutaten

400 g	Riesengarnelen in der Schale
1	Frühlingszwiebel
1	Knoblauchzehe
1 TL	frisch gehackter Rosmarin
50 ml	Weißwein
	Salz
1 TL	fein geschnittene Zitronenverbene
2 TL	Zitronensaft
150 g	kleine Kirschtomaten
2 EL	Olivenöl
1 Msp.	gem. Peperoncini
1 EL	Cognac
	Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Garnelen schälen, kalt abspülen und trocken tupfen. Mit Zitronensaft beträufeln. Frühlingszwiebel putzen und waschen. Das Weiße in feine Scheiben, das Grüne in feine Ringe schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Knoblauch schälen und grob hacken.

2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch und Frühlingszwiebelscheiben darin goldgelb dünsten. Tomaten, Rosmarin, Peperoncini und Garnelen 2 Min. im heißen Öl schwenken. Wein und Cognac zugießen, einmal aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronenverbene und Frühlingszwiebelringen würzen.