

## Rezept

# Riesengarnelen mit Pfirsich und Zuckerschoten

Ein Rezept von Riesengarnelen mit Pfirsich und Zuckerschoten, am 20.03.2023

## Zutaten

<b>1</b> Schalotte	<b>20 g</b> frischer Ingwer
<b>1 kleine</b> rote Chilischote	<b>1</b> Bio-Limette
<b>6 EL</b> Erdnussöl	<b>1 EL</b> Sojasauce
<b>2 EL</b> Reisessig	<b>1-2 EL</b> Ahornsirup
<b>12</b> Riesengarnelen	<b>150 g</b> Zuckerschoten
<b>2</b> reife Pfirsiche	<b>ca. 3 EL</b> geröstete Erdnüsse
Salz	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 410 kcal

## Zubereitung

1. Die Schalotte und den Ingwer schälen und klein würfeln. Die Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und in feine Streifen schneiden. Die Limette heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.
2. Für die Vinaigrette 3 EL Öl in einem kleinen Topf erhitzen, Schalotte, Ingwer und Chilistreifen darin ca. 1 Min. andünsten. Dann mit Limettensaft, Sojasauce und Reisessig ablöschen. Die Limettenschale und den Ahornsirup hinzufügen und alles offen bei mittlerer Hitze in 1-2 Min. etwas einkochen lassen. Die Vinaigrette beiseitestellen und abkühlen lassen.
3. Die Riesengarnelen aus der Schale lösen und den Darm entfernen, dann waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Zuckerschoten waschen, putzen und halbieren.
4. Die Pfirsiche waschen, trocken tupfen, halbieren und entsteinen. Die Schnittfläche der Pfirsichhälften mit 1 EL Öl bepinseln. Die Erdnüsse grob hacken.
5. Das restliche Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Garnelen darin auf beiden Seiten 1-2 Min. braten. Die Zuckerschoten dazugeben und bei mittlerer Hitze 2-3 Min. mitbraten. Die Garnelen und Zuckerschoten mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Gleichzeitig die Pfirsiche auf einen heißen Grill oder in eine Grillpfanne geben und 4-5 Min. grillen. Die Pfirsichhälften mit den Riesengarnelen und Zuckerschoten auf Tellern anrichten und mit der Vinaigrette beträufeln. Die Erdnüsse darüberstreuen. Sofort servieren.