



Schwabes

Rezeptideen

Scharfe Garnelen

Zutaten für vier Personen:

- 24 große Garnelen
- 2 ½ TL **Schwabes Cajun Gewürzmischung**
- 1 Zwiebel
- 1 rote Paprikaschote
- 4 Knoblauchzehen
- 60g Butter
- 125ml Sahne

Zubereitung:

Die gewaschenen Garnelen mit **Schwabes Cajun Gewürzmischung** bestreuen und 20 Minuten ziehen lassen.

Zwiebeln und Knoblauch schälen, Zwiebeln in dünne Ringe schneiden, Knoblauch fein würfeln.

Paprika in feine Streifen schneiden.

Zwiebeln, Knoblauch und Paprika in einer Pfanne in der Butter ca. 6 Minuten dünsten.

Garnelen zugeben und bei großer Hitze braten, bis sie Farbe annehmen.

Sahne einrühren und köcheln lassen, bis die Garnelen gar sind.

Als Beilage empfehlen wir Butterreis oder Stangenweißbrot.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!