

Gebratene Garnelen mit Chili-Ingwer-Marinade

Von Eva Eppard, Appenheim

Zutaten

16 Garnelen
1 Chilischote, möglichst mild
20 g geriebener Ingwer
1 Messerspitze gehackter Knoblauch
gehackte Kräuter nach Wahl
Honig, Olivenöl

Zubereitung

Die Garnelen putzen.

Alle restlichen Zutaten miteinander zu einer würzigen Marinade vermischen.

Die Garnelen darin marinieren und dann etwa zwei Minuten in einer Pfanne rundherum scharf anbraten.

Die Garnelen dürfen in der Mitte gerne noch leicht glasig sein. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Garnelen zu einem bunten Salat und/oder zu frischem Ciabatta servieren.