

Riesengarnelen auf Chicorée



Zutaten für zwei Personen:

4 Riesengarnelen
(mittlere Größe)

1-2 Chicorée

3 EL Butter

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Cayenne Pfeffer

Rosenpaprika scharf

1. Riesengarnelen halbieren, entdarmen, kurz waschen und mit Küchentüchern gut trocknen.

2. Den Chicorée längs halbieren. Den Strunk V-förmig herausschneiden. Die Blätter waschen und mit Küchenpapier trocknen.

3. Die Chicoréeblätter in einer großen beschichteten Pfanne in reichlich Butter bei geringer Hitze braten. Salzen, pfeffern und mit Cayenne Pfeffer und/oder Rosenpaprika würzen.

4. Nach einiger Zeit die Riesengarnelen salzen, pfeffern und zugeben.

Langsam gar ziehen lassen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Vorspeisen, Meeresschnecken, Krustentiere, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.01.2023