



Gewürzgarnelen

Zeitaufwand: 20 Min. / Schwierigkeit: Leicht

Zutaten

2 Pacific Prawns King Size »

3 Sternanis

1 Stange(n) Zimt

2 Knoblauchzehen

1 Daumengroßes Stück Ingwer

2 rote Chili

2 EL Sesamöl

1 Bund(e) Thai Basilikum

2 Limonen

Salz

Zubereitung

1. Pacific Prawns nach Packungsanleitung auftauen, dann kalt abspülen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Sternanis und Zimt im Mörser zerstoßen. Knoblauch abziehen und mit der flachen Hand aufschlagen. Ingwer schälen und in feine Würfel schneiden. Die Chilis längs halbieren und die Samen herauskratzen. Das Fruchtfleisch in feine Streifen schneiden. Alles zusammen mit dem Sesamöl vermischen.
3. Die Pacific Prawns mit dem Gewürzöl marinieren und für 30 Minuten abgedeckt durchziehen lassen. In einer großen Pfanne, bei starker Hitze für 3-4 Minuten scharf braten. Salzen und auf eine Platte geben. Mit Thai Basilikum und Limettenspalten garnieren.

Tipp: Servieren Sie dieses Gericht zusammen mit unserem Rezept „Lachs an Orangensauce“. Dazu passt Kürbispüree.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!

