



Paprikaschiffchen mit Knoblauch Garnelen

Zeitaufwand: 25 Min. / Schwierigkeit: Leicht

Zutaten

1 Garnelenpfanne Knoblauch »

3-4 rote und gelbe Spitzpaprikas

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Kräuter nach Belieben

optional: geröstetes Baguette

Eine köstliche Fusion aus zarten Garnelen, würzigem Knoblauch und der süßen Frische der Paprika.

Zubereitung

1. Die COSTA Schneller Genuss Garnelenpfanne Knoblauch nach Packungsanleitung zubereiten.
2. Die Spitzpaprikas gründlich waschen, trocknen und der Länge nach aufschneiden. Überschüssige Kerne und weiße Innenwände gründlich entfernen.
3. Die Paprikahälften auf ein Backblech legen und bei 200° Ober-/Unterhitze für etwa 6 Minuten garen.
4. Die vorbereiteten Paprikaschiffchen mit den fertigen Knoblauch Garnelen füllen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Mit frisch gehackten Kräutern garnieren.

Tipp: Die Paprikaschiffchen mit geröstetem Brot servieren.

Guten Appetit!