# Garnelenpfanne mit Paprika

Lust auf ein sommerliches Gericht? Dann ist die Garnelenpfanne mit Paprika genau das richtige Rezept!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 35 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 500 g | Garnelen (geschält und gegart) |
| 2 Stk. | Paprika (gelb) |
| 2 Stk. | Paprika (rot) |
| 100 g | Butter |
| 1 Bund | Jungzwiebel |
| 1 Bund | Koriander (alternativ Petersilie) |
| 200 ml | Geflügelbrühe |
| 2 Stk. | Knoblauchzehe |
| 1 EL | Öl |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |

## Zubereitung

1. Für die **Garnelenpfanne mit Paprika** zunächst den Knoblauch schälen und sehr fein hacken oder durchpressen und mit der Butter vermengen. Salzen, pfeffern und abgedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen.

2. Paprika waschen, putzen und in schmale Streifen schneiden. Jungzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Koriander waschen, trocken schleudern und fein hacken. Öl in einem Wok oder einer tiefen Pfanne erhitzen.

3. Die Hälfte der Knoblauchbutter darin zerlassen und dann die Paprikastreifen dazugeben. Unter ständigem Wenden ca. 1-2 Minuten bissfest garen. Dann die Lauchzwiebeln

hinzufügen und ca. 1 Minute mitgaren lassen.

4. Anschließend die Garnelen und die Brühe dazugeben und alles einmal aufkochen lassen. Mit Koriander würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anrichten, mit der restlichen Knoblauchbutter belegen und sofort servieren.

## Tipp

Zur Garnelenpfanne mit Paprika schmeckt Reis oder ein knuspriges Baguette als Beilage. Für die Figurbewussten unter euch schmeckt auch ein knackiger grüner Feldsalat oder Blattsalat herrlich dazu.