

Feurige Garnelen mit Paprika und Tomaten

Gesamtzeit: 30 min.
Portionen: 4



Zutaten:

250 g Garnelen (TK)
3 Paprika (rot, gelb, grün)
1 Knolle Fenchel
1 Knoblauchzehe
1 Peperoni (frisch)
150 g Roma-Rispen Tomaten
100 ml Schlagsahne
20 ml Weinbrand 36 %
4 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
250 g Basmati-Reis

Anweisungen:

Garnelen auftauen lassen und trockentupfen.
Basmati-Reis nach Packungsanleitung kochen.
Die Paprika, den Fenchel und die Tomaten waschen.
Die Paprika halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Das Fenchelgrün abschneiden und zur Dekoration zur Seite legen.
Die Fenchelknolle halbieren und den unteren Strunk keilförmig entfernen. Die Fenchelhälften in Streifen schneiden.
Knoblauch schälen und fein würfeln.
Peperoni hacken und die Kirschtomaten halbieren.
Die Garnelen in der Pfanne mit dem Olivenöl kurz anbraten und herausnehmen.
Die Paprika- und Fenchelstreifen ebenfalls in dem Olivenöl anbraten. Die Peperoni und die Sahne zugeben, kurz aufkochen und mit dem Weinbrand ablöschen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die Garnelen und die Tomaten unterheben und mit dem Fenchelgrün garnieren.
Zu dem Feurigen Garnelen den Reis servieren.