

Süßwassergarnelen mit Kirschtomaten

Zutaten für 4 Portionen

800 g Süßwassergarnelen mit oder ohne Schale

200 g Kirsch- oder Cherrytomaten

½ Bund Zwiebellauch

2-3 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer

Olivenöl

Als Beilage servieren Sie frische Bandnudeln oder Ciabatta.

Zubereitung

Die Garnelen ausgepackt über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen.

Olivenöl in der Pfanne erhitzen, dann die Garnelen bei stärkerer Hitze ca. 4 Minuten kurz anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen, den Knoblauch dazu pressen und die Cherrytomaten im Ganzen dazu geben.

Den Zwiebellauch in feine Ringe schneiden und auch dazu geben.

Alles zusammen nochmals kurz durchschwenken und schließlich mit Bandnudeln oder Ciabatta servieren.

Wir wünschen guten Appetit!