



Garnelen mit Ziegenkäse und Koriander



Zutaten

- 200 g junger Ziegenkäse, gewürfelt
- 4 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, geschält und ausgepresst
- 250 g große Garnelen
- Messerspitze Chilipulver oder Cayennepfeffer
- 1 in dünne Ringe geschnittene rote Zwiebel
- 1 in Streifen geschnittene rote Paprika
- 1 in Streifen geschnittene grüne Paprika
- 1 klein gewürfelte Fleischtomate
- 2 EL frisch gehackter Koriander

Bereidungswijze

Olivenöl erhitzen und den Knoblauch frittieren. Darin die Garnelen mit Chilipulver etwa 3 Minuten lang pfannenrühren. Regelmäßig umrühren.

Die Garnelen aus der Pfanne nehmen und warmhalten. Die Zwiebel, Paprika und Fleischtomate in die Pfanne geben und 5 Minuten schmoren. Die Garnelen unterrühren, das

Ganze erhitzen und die Ziegenkäsewürfel sowie 1 EL Koriander beifügen. Das Gericht vor dem Servieren mit dem restlichen Koriander bestreuen. Köstlich mit geröstetem Brot oder Stangenbrot.

TIPPS Junger Ziegenkäse kann durch jungen Schafskäse oder Gouda Pfefferkäse ersetzt werden.

Anstelle von Koriander kann man Frühlingszwiebel und anstelle Garnelen Stücke frisches Thunfischfilet nehmen.