



Garnelen mit Ziegenkäse und Koriander



Zutaten

- 200 gramm junger Ziegenkäse, in Würfel geschnitten
- 4 esslöffel Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, geschält und gepresst
- 250 gramm große Garnelen
- eine Prise Chilipulver oder Cayennepfeffer
- 1 rote Zwiebel, in Ringe geschnitten
- 1 rote Paprika, in Streifen geschnitten
- 1 grüne Paprika, in Streifen geschnitten
- 1 fleischtomate, gewürfelt
- 2 esslöffel frisch gehackter Koriander

Lust auf eine leckere Vorspeise? Probieren Sie unser Rezept für Garnelen mit Ziegenkäse und Koriander. Saftige Garnelen werden in einer Mischung aus Knoblauch und Chilipulver zusammen mit Paprika, Zwiebeln und Ziegenkäse angebraten. Das Ergebnis ist ein Gericht, das vor Aromen und Texturen nur so strotzt. Garnieren Sie es mit frischem Koriander und servieren Sie es mit knusprigem Brot. Dieses Gericht ist eine perfekte Kombination aus Meeresfrüchten und Käse und lässt sich schnell und einfach zubereiten.

Vorbereitung

- 1: Das Olivenöl erhitzen und den Knoblauch anbraten.
- 2: Darin die Garnelen mit Chilipulver 3 Minuten lang unter Rühren anbraten. Häufig umrühren.
- 3: Die Garnelen aus der Pfanne nehmen und eine Zeit lang warm halten. Zwiebel, Paprika und Fleischtomaten in das Bratfett geben und 5 Minuten dünsten.
- 4: Die Garnelen unterrühren, durchwärmen und die Ziegenkäsewürfel und 1 Esslöffel Koriander unterheben.
- 5: Vor dem Servieren den restlichen Koriander über das Gericht streuen.

Zubereitung von Garnelen mit Ziegenkäse und Koriander

Möchten Sie variieren? Versuchen Sie es mit jungem Schafskäse oder Gouda-Pfefferkäse anstelle von Ziegenkäse. Oder probieren Sie statt der Garnelen frisches Thunfischfilet aus und fügen Sie statt Koriander Frühlingszwiebeln hinzu. Bestellen Sie die gewünschten Käsesorten in unserem Webshop und experimentieren Sie mit diesem köstlichen Gericht.