



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

Vorbereitung

Das Olivenöl erhitzen und den Knoblauch anbraten.

Darin die Garnelen mit Chilipulver 3 Minuten unter Rühren braten. Dabei häufig umrühren. Die Garnelen aus der Pfanne nehmen und warm halten. Zwiebel, Paprika und Fleischtomaten in das Bratfett geben und 5 Minuten dünsten. Die Krabben unterrühren, durchwärmen und die Ziegenkäsewürfel und 1 Esslöffel Koriander unterheben. Vor dem Servieren den restlichen Koriander über das Gericht streuen. Dazu schmeckt getoastetes Brot oder Baguette.

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

Anstelle von Koriander können Sie auch Frühlingszwiebeln und anstelle von Garnelen frische Thunfischfiletwürfel verwenden.