

Garnelen in Lauch und Blutorangen mit Prosecco bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1000 gr Garnelen, 2 Stangen Lauch, 6 Blutorangen, 6 Tomaten, 2 Zehen Knoblauch, 200 ml Prosecco, 200 ml Sahne, 2 Esslöffel Olivenöl, 2-4 Prisen Salz, 2 Prisen Pfeffer, 2 Prisen Chilli.

Die Vorbereitungen:

Lauch in Ringe schneiden, Knoblauch klein hacken, die Tomaten wüfeln und die Orangen filetieren und mit dem Saft aufbewahren. Die Garnelen mit klarem Wasser waschen und abtropfen lassen. Die restlichen Zutaten bereitstellen.

Die Zubereitung:

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Lauch sowie den Knoblauch darin anschwitzen. Die Garnelen dazu geben und weiter braten. Das Gargut mit dem Prosecco ablöschen und bei mittlerer Hitze 5 min köcheln lassen. Die Tomatenwürfel und die Filets der Blutorangen samt dem Saft hinzugeben und mit der Sahne sowie den Gewürzen abschmecken.

Passt super zu Tagliatelle oder zu gebratenen Lachsfilet an Reis.