

Zutaten

- 80 g Graupen mittel
- 60 g Chorizo
- 1 rote Paprika
- 20 g Tomatenmark
- 300 ml Brühe
- 1 Schalotte geschält
- 1 Knoblauchzehe geschält
- 1 Stangen Frühlingszwiebeln
- 8 Rotgarnelen
- 4 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 20 g Butter

Hauptgang, Vorspeise

Rotgarnele auf Chorizo-Graupen

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Rotgarnele auf Chorizo-Graupen. Kochen Sie mit uns bei Kochateliers und genießen Sie den Geschmack!

So wird’s gemacht:

1. Olivenöl
2. Weißer Balsamico-Essig
3. Die Schalotte und den Knoblauch in Würfel schneiden, ebenso die Chorizo. Alles zusammen in Olivenöl anschwitzen. Die Graupen und das Tomatenmark hinzugeben und leicht anrösten. Dann die Brühe angießen und die Graupen 20 Minuten leicht köcheln lassen, bis diese gar sind. In der Zwischenzeit Paprika und Frühlingszwiebeln kleinschneiden. Gemüse zu den Graupen hingeben und mit Salz sowie Pfeffer und etwas Essig abschmecken.
4. Chili nach Geschmack
5. Thymian, Rosmarin, beides grob zerkleinert
6. Saft von einer ¼ Zitrone
7. Rapsöl
8. Kochateliers Salz “Mehr fürs Meer“
9. Riesengarnelen von der Schale befreien, der Länge nach halbieren und den Darm entfernen. In einer Pfanne das Öl erhitzen, Garnelen hineingeben, nach ca. 2 Minuten wenden. Kräuter, Knoblauch und Chili hinzugeben, dann Butter und

Zitrone. Herd ausstellen und nun mit dem Salz würzen.