

Zutaten

- 12 Garnelen
- 1 TL scharfe Bohnensauce
- 1 TL chinesische Chilipaste
- 1 EL Erdnussöl

Vorspeise, Beilage

Tiger Prawns auf asiatischem Paprika-Erdnuss-Salat

Entdecken Sie unser Rezept für Tiger Prawns auf asiatischem Paprika-Erdnuss-Salat. Probieren Sie es aus und zaubern Sie ein köstliches Gericht! | Kochateliers

So wird’s gemacht:

1. Prise Zucker, Salz, Pfeffer, weiß 4 EL Reiswein
2. Die Garnelen aus der Schale lösen, Darm herausziehen und mit Zucker, Salz, Pfeffer und Reiswein würzen. 30 Minuten ziehen lassen.
3. Bohnensauce, Chilipaste und Öl zu einer glatten Masse verrühren.
4. Garnelen auf einen Holzspieß aufspießen und von beiden Seiten in Erdnussöl anbraten. Wenn die Garnelen gar sind, aus der Pfanne nehmen und mit der Marinade leicht einreiben. Lauwarm servieren.