

Rezeptidee

Body peeled Garnelen mit Patatas Bravas

Vorspeise - 4 Personen

Vorbereitung: 10 Minuten | Zubereitung: 10 Minuten



Zutaten

- 12 Body Peel Garnelen EPIC
- 500 Gramm feste Kartoffeln
- 4 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- 2 Teelöffel geräucherter Paprika
- Knoblauchsosse

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Auf ein Backblech legen. Mit Olivenöl und geräuchertem Paprika beträufeln. Mit 2 Knoblauchzehen belegen. 25 Minuten bei 200 Grad im Backofen backen.

Den Knoblauch auspressen und mit den Garnelen und etwas Olivenöl vermischen. Die Garnelen in einer heißen Pfanne mit Olivenöl braten.

Mit den Kartoffeln und etwas Knoblauchsosse servieren.



Body peeled Garnelen
REF = HOBTBP

16/20 St/Einheit

Schachtel 750G
Karton = 12 Einheiten