



Knoblauch-Garnelen in Honig-Soja-Glasur

Zutaten für vier Personen:

4 EL Butter	3 Knoblauchzehen, gehackt
4 EL Honig	600 g Garnelen, ohne Schale und küchenfertig
1 Prise Rosenpaprika	Salz
1 EL Zitronensaft, frisch gepresst	
1 EL Sojasauce	

Zubereitung:

Eine beschichtete Pfanne erhitzen und die Butter hineingeben. Bei mittlerer Hitze die Butter ca. 3 bis 5 Minuten schmelzen, dabei gelegentlich umrühren.

Wenn die Butter aufhört zu schäumen und braun wird, Honig, Rosenpaprika, Zitronensaft, Sojasauce und Knoblauch zufügen. Alles gut verrühren und ca. 30 Sekunden köcheln lassen.

Die Glasur in eine kleine Schüssel umfüllen, aber 2 EL in der Pfanne lassen. Nun die Hälfte der Garnelen in die Pfanne geben und für 2 Minuten von jeder Seite braten. Die Garnelen aus der Pfanne nehmen.

Die Pfanne mit Küchenkrepp auswischen und erneut 2 EL Glasur hinzufügen (evtl. muss man noch etwas Butter oder Öl mit in die Pfanne geben, falls die Glasur zu sehr egedickt ist). Danach die andere Hälfte der Garnelen ebenfalls 2 Minuten von jeder Seite anbraten.

Nun die bereits gebratenen Garnelen und die restliche Glasur wieder in die Pfanne geben. Alles gut vermengen und mit Salz würzen.

Info:

Dazu passen Süßkartoffel-Pommes, Zitronenreis oder Brot und ein Salat.