



## ***Garnelen mit Ziegenkäse und Erbsenschoten***

Du brauchst:

- ✓ ½ Stück Baguettbrot
- ✓ 50 g Kräuter-/ oder Knoblauchbutter
- ✓ 300 g Garnelen
- ✓ Marinade: Limettensaft, Salz, Chili, Olivenöl
- ✓ 100 g Ziegenkäse (mild)
- ✓ 200 g Erbsenschoten – Salzwasser
- ✓ Ev. Rucolasalat zur Garnitur



*Zeitaufwand:*

*30 Minuten*

*Kosten: 19,25€*

### Zubereitung:

Schneide das Baguette in Scheiben und bestreiche sie dünn mit Kräuter- bzw. Knoblauchbutter.

Mariniere die Garnelen und lasse sie für mind. 20 Minuten ziehen. Brate sie anschließend in einer Pfanne kurz und heiß ab.

Koche die Erbsenschoten ca. 3 Minuten in Salzwasser, schrecke sie anschließend kalt ab.

Garniere die Baguetttscheiben mit Erbsenschoten, Scheiben vom Ziegenkäse und einer gebratenen Garnele. Garniere das Ganze eventuell mit Limettenschale, Chili oder Rucolasalat.

