



Schwarzer Reis mit Garnelen



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Medium



Com quem?
Mit der Familie



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Zum schmecken: Azeite
Novo 2021-2022

- 500g Gekochter schwarzer Reis
- 4 Stück Gehackte Knoblauchzehen
- Chillipulver, zum schmecken
- 4 Stück Mini-Paprika
- Salz, zum schmecken
- Pfeffer, zum schmecken
- 75g Rucola

Vorbereitungsmethode

1

Die Knoblauchzehen mit etwas Olivenöl in der Pfanne sautieren.

2

Die Garnelen hinzufügen, unter den Knoblauch mischen, mit Chillipulver würzen und 2 Minuten garen lassen.

3

Die in Streifen geschnittenen Mini-Paprika hinzufügen und umrühren. Etwa 4 Minuten garen lassen.

4

Den gekochten Reis hinzufügen, mischen und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

5

Vor dem Servieren den Rucola untermischen und einen Schuss Gallo Erste Ernte darüber geben.

Produtos utilizados



Azeite Novo 2021-2022

Azeite Virgem Extra Premium



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide