



Gebratene Süßkartoffelscheiben mit Knoblauchgarnelen

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 große Süßkartoffeln
- 500 g Riesengarnelen roh
(frisch oder tiefgekühlt und geschält)
- 8 Knoblauchzehen
- 2 EL Petersilie gehackt
- Salz
- Chilisalz aus der Mühle
- 2 EL Rapsöl



Zubereitung:

1. Süßkartoffeln waschen, schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Ein Backblech mit Backpapier belegen, Süßkartoffelscheiben von beiden Seiten mit Rapsöl bestreichen, darauf verteilen und salzen. Im Backofen bei 225 °C Heißluft 25 Minuten braten.
2. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.
3. Garnelen abspülen, abtupfen und mit den Knoblauchscheiben in 1 EL Rapsöl in einer beschichteten Pfanne braten. Wenn die Garnelen gar sind, mit Chilisalz würzen und die Petersilie unterrühren.
4. Die fertigen Süßkartoffelscheiben und die Knoblauchgarnelen auf 4 Tellern nett anrichten. Dazu passt grüner Salat.

Ich wünsche Ihnen guten Appetit!

Ihre Elisabeth Polster
ESSGENUSS & LEBENSFREUDE

www.elisabethpolster.at