



Gebratene Garnelen mit Kampot-Pfeffer

Zutaten

30 g Kampot-Pfeffer
50 g Austernsauce
50 g Tomatenpaste
140 ml Wasser
1 EL Limettensaft
Abgeriebene Schale von 2 Limetten
1 gestrichener Teelöffel Honig
2 Knoblauchzehen
1 gestrichener Teelöffel Salz

12 Garnelen

1 Stück Chili und frische Kräuter

Zubereitung

Knoblauch, Ingwer und Chili in feine Streifen schneiden. Limette halbieren.
Kampot-Pfeffer, Austernsauce, Honig, Tomatenpaste, Salz und Wasser in eine Schüssel geben. Den Saft und die abgeriebene Schale der Limetten hinzufügen.
Knoblauch und Ingwer hinzufügen und gut umrühren.
Die Garnelen schälen und die Därme entfernen.
Sonnenblumenöl erhitzen.
Garnelen bei mittlerer Hitze anbraten.
Kampot-Pfeffersauce hinzufügen und braten, bis die Schalen der Garnelen rot gefärbt sind.
Mit Chili und frischen Kräutern nach Belieben anrichten und servieren.