

SINGLE REZEPT



Crevettenspieße mit Wildreis

1 Person 180g Crevetten Black Tiger (2 Spiesse)
1 EL Olivenöl/Bratbutter
1 Knoblauchzehe
Thymianblätter
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Wildreis



SINGLE REZEPT

Serie Eins
11/18

von Andreas Altorfer

Crevettenspiesse mit Wildreis

Crevettenspiesse auftauen und trocknen, würzen.

Wildreis kochen und warmstellen.

Crevetten braten, 5 Min. Gesamtbratzeit.

Knoblauch und Thymianblätter zum Schluss kurz mitbraten.

Wildreis anrichten, Crevettenspiesse dazu legen, Thymian und Knoblauch darüber geben.

Tipp

Die Crevetten können auch in einer Kräuterbutter oder anderen Buttermischung (Fertigprodukt) gebraten werden.