

CALABRIAN KISS: GEBRATENE GARNELN AUF SCHWARZEN LINGUINE, GERÖSTETER PAPRIKA UND KALABRISCHER CHILI-PAPRIKA-SAUCE



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Kalabrische Chili-Paprika-Sauce 1000g

ZUTATEN

10



- 20 Garnelen
- 300 g schwarze Linguine
- 2 rote Paprikaschoten
- 300 g kalabrische Chili-Paprika-Sauce
- 50 g Tomatencrunch
- Kresse

ZUBEREITUNG

Die Nudeln kochen und mit der gerösteten, in Streifen geschnittenen Paprika vermengen. Die Ränder der Gläser befeuchten und in eine dünne Schicht Tomatencrunch tauchen. Die Nudeln und die Paprika mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Gläser verteilen. Die Garnelen anbraten und jeweils zwei in jedes Glas geben. Mit der kalabrischen Chili-Paprika-Sauce garnieren und mit passender Kresse dekorieren.