



Paprika-Garnelen-Pfanne

Zutaten

- 200 g Garnelen, tiefgefroren
- 50 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 2 EL schwarze Oliven, entsteint
- 200 g Cocktailtomaten
- 1 EL Olivenöl
- 250 ml Wasser
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Paprika-Rahm Geschnetzeltes
- 150 g Brechbohnen, tiefgefroren

Zubereitung

1. Garnelen auftauen lassen. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Knoblauchzehe(n) schälen und fein würfeln. Oliven in Scheiben schneiden. Cocktailtomaten waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln.
2. In einer Pfanne Olivenöl heiß werden lassen. Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten, Garnelen zugeben und mitbraten.
3. Wasser und Sahne dazugeben und MAGGI Fix für Paprika-Rahm Geschnetzeltes einrühren und aufkochen.
4. Bohnen dazugeben und ca. 5 Min. bei mittlerer Wärmezufuhr garen. Cocktailtomaten und Oliven dazugeben und 3 Min. garen. Schmeckt sehr gut zu Pasta oder Reis.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	16 g
Energie	301 kcal
Fett	19 g
Protein	17 g

🕒 25 Minuten

⊕ 3 Portionen