



Hof Künne GmbH & Co. KG | Krevinghausener Straße 1 | 49577 Eggermühlen

Telefon: 0176 - 1166 9993
kontakt@hof-kuenne.de
www.hof-kuenne.de

Garnelenpfanne

Benötigt werden:

- 250g Garnelen
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 150g Cocktailtomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 1EL Mehl
- 100g Creme Fraiche
- 1 Limette
- 50ml Knoblauch Chipotle Würzöl
- Salz, Pfeffer, frische Kräuter

Das Öl in einer Pfanne heiß werden lassen. Die klein geschnittenen Lauchzwiebeln und die halbierten Tomaten darin anschwitzen. Den Knoblauch fein hacken und zugeben. Mit Mehl bestäuben und mit dem Wein ablöschen. Danach die Creme Fraiche einrühren und etwas Limettenabrieb zugeben. Nun die Garnelen hinzugeben und ca. 5 Minuten gar werden lassen. Mit Salz, Pfeffer und frischen Kräutern abschmecken und nach Belieben noch 1 EL Knoblauch Chipotle Würzöl hinzufügen.

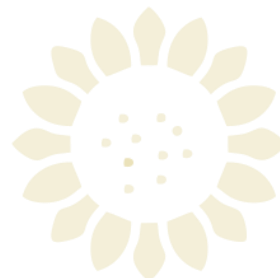
Wir wünschen einen guten Appetit!



Hof Künne GmbH & Co. KG
Krevinghausener Straße 1
49577 Eggermühlen
Niedersachsen | Deutschland



Bankverbindung:
Volksbank Bramgau
Wittlage Osnabrück



Kontoinhaber: Hof Künne GmbH & Co. KG
IBAN: De93 2659 0025 2201 3857 00
BIC: GENODEF1OSV



Steuernummer:
67/200/57905