

Garlic Shrimps with soft Polenta (2 Personen)

- Schie con polenta
- From Rick Stein (S. 56)

½ dl	Olivenöl
300 gr	Shrimps, gross
½ TL	Salz
¼ TL	Pfeffer, schwarz
2	Knoblauchzehen, geraffelt
¼ TL	Chili Flocken
1 EL	Zitronensaft
2 Zweige	Peterli, glattblättrig

ZUBEREITUNG Polenta

1. Siehe Rezept Polenta

ZUBEREITUNG Shrimps

1. Olivenöl in der Pfanne erhitzen.
2. Shrimps 4 Min. braten.
3. Salz, Pfeffer, Knoblauch, Zitronensaft und die Hälfte der Peterli hinzugeben und 4 weitere Minuten braten.
4. Währenddem Polenta auf den Tellern anrichten.
5. Shrimps über die Polenta verteilen und mit den restlichen Peterli bestreuen.