

Rezept ZITRONEN GARNELEN MIT ZUCCHINI REIS

Zutaten (2 Personen)

200g Königsgarnelen (tiefgekühlt)
2 Zitronen (mit Schale zum Verzehr)
50g Butter
150g Zucchini
2 kleine Tassen Basmati Reis
4 Tassen heißes Wasser (gleiche Fassengröße wie beim Reis)
1 EL Öl
Salz,

Zubereitung ca. 15 Minuten

1. Backrohr auf 200 Grad vorheizen.
2. Öl in einen Topf geben, erhitzen und den Reis dazugeben, umrühren. Dann das heiße Wasser dazu geben, aufkochen lassen und leicht köcheln lassen.
3. In eine Auflaufform die Hälfte der Butter geben und auf dem Herd schmelzen lassen.
4. Eineinhalb Zitronen in dünne Scheiben schneiden und zur geschmolzenen Butter dazu geben.
5. Die Garnelen mit kaltem Wasser abspülen und auf den Zitronen verteilen. Die Auflaufform ins Backrohr geben und die Zitronen Garnelen dort etwa 10 Minuten garen.
6. Die Zucchini klein schneiden und zum Reis geben und mitköcheln lassen.
7. Wenn kein Wasser mehr im Reis sichtbar ist, den Topf vom Herd nehmen und die restliche Butter sowie etwas Salz unter den Reis mischen. Die zweite Hälfte der Zitrone auspressen und den Saft zum Reis geben.
8. Die Zitronen Garnelen aus dem Backrohr nehmen und mit dem Zucchini Reis anrichten!

MAHLZEIT :)

