



# Schwarzer Reis mit Garnelen



Categoria  
Peixe



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Medium



Com quem?  
Mit der Familie



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

 Zum schmecken: Azeite  
Novo 2021-2022

- 500g Gekochter schwarzer Reis
- 4 Stück Gehackte Knoblauchzehen
- Chillipulver, zum schmecken
- 4 Stück Mini-Paprika
- Salz, zum schmecken
- Pfeffer, zum schmecken
- 75g Rucola

## Vorbereitungsmethode

1

Die Knoblauchzehen mit etwas Olivenöl in der Pfanne sautieren.

2

Die Garnelen hinzufügen, unter den Knoblauch mischen, mit Chillipulver würzen und 2 Minuten garen lassen.

3

Die in Streifen geschnittenen Mini-Paprika hinzufügen und umrühren. Etwa 4 Minuten garen lassen.

4

Den gekochten Reis hinzufügen, mischen und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

5

Vor dem Servieren den Rucola untermischen und einen Schuss Gallo Erste Ernte darüber geben.

## Produtos utilizados



*Azeite Novo 2021-2022*

Azeite Virgem Extra Premium



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide