

## Crevetten mit Knoblauch

1	Zitrone
4 Zweige	Koriander
2	Knoblauchzehen
1	Chilischote
2 EL	Olivenöl
600 g	Crevettenschwänze
2 EL	Sojasauce



Die Hälfte der Zitrone in Schnitze schneiden, Rest auspressen. Koriander, Knoblauch und Chili separat fein hacken.

Öl in einer Bratpfanne erhitzen.

Crevetten kalt abspülen und trocken tupfen. Mit Knoblauch und Chili ca. 2 Minuten unter Rühren anbraten. Sojasauce begeben und einkochen lassen.

Zitronensaft hinzufügen, Koriander darüber streuen. Mit den Zitronenschnitzen servieren.

**Dazu passt:** Reis, Baguette oder ein gemischter Salat

