



Meeresfrüchte einmal
anders:
Crevetten auf Orangen-
Sauerkraut

Zutaten für 4 Personen

- 24 grosse Crevetten
- 1 Pack Sauerkraut,
gekocht (500 g)
- 3 Orangen
- 4 -5 Knoblauch-Zehen
- Olivenöl

schnell und exklusiv Crevetten auf Orangen- Sauerkraut

Knoblauch fein hacken. Crevetten mit Knoblauch und Olivenöl mischen und ca. 15 Minuten marinieren.

Orangen schälen und in kleine Stücke schneiden. Sauerkraut mit den Orangen in die Pfanne geben und aufwärmen.

Crevetten in Olivenöl kurz anbraten, bis sie schön orange werden (ca. 1 Minute pro Seite).

Crevetten auf einem Orangen-Sauerkraut-Beet anrichten.