

# Garnelen gebraten mit Knoblauch und Honig

## Für 4 Personen:

30 ml Sojasauce	500 g Garnelen	50 g Honig
2 Zweige Frühlingszwiebeln	Petersilienblätter	1 EL gehackter Knoblauch
1 EL gehackter Ingwer	2 TL Olivenöl	Salz, Pfeffer

In einer Schüssel Honig, Sojasauce, Knoblauch, Pfeffer und Ingwer mischen. Bei Bedarf Salz hinzufügen.

Die Garnelen in einen Gefrierbeutel geben und die Marinade hinzufügen, verschließen und schütteln, um alles gut zu vermischen. Die Garnelen ein bis zwei Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen, die Garnelen mit ihrer Marinade hinzufügen und 5 Minuten in der Pfanne anbraten, dabei ab und zu wenden.

Petersilie hacken, Frühlingszwiebel schneiden und am Ende des Garvorganges hinzugeben.

NN am 11. Februar 2024