



Gebratene Endivie mit Garnelen

Man nehme für 2 Portionen:

300 g Endivie
1 rote Zwiebel
75 g Kirschtomaten
8 Riesengarnelen
1 Zitrone
4 EL Olivenöl
Piment d'Espelette
Salz
Pfeffer

- Endivie halbieren, waschen, trockenschleudern, in Streifen schneiden, Strunk dabei entfernen
- Zwiebel halbieren, pellen und längs in dünne Scheiben schneiden
- Tomaten halbieren
- Garnelen ggf. pulen und entdarmen
- Zitrone halbieren, 1 Hälfte auspressen

Zwei EL Olivenöl erhitzen und die Garnelen darin bei milder Hitze braten. Mit wenig Salz und Piment d'Espelette würzen. Herausnehmen und beiseitestellen. Das restliche Öl in die Pfanne geben und die Zwiebel darin andünsten. Tomaten für 30 Sekunden dazugeben, dann den Salat und die Garnelen, nur noch kurz schwenken, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und sofort servieren.

Dazu Baguette und z. B. ein Chardonnay