# Zutatenliste

## Pikante Arme Ritter

| Anzahl | Einheit | Zutat |
|---|---|---|
| 8 | Stück | Der Markenzwieback |
| 200.00 | g | Zuckerschoten |
| 2.00 | Stück | kleine rote und gelbe Paprikaschoten |
| 2.00 | Stück | kleine Zwiebeln |
| 2.00 | Stück | kleine Knoblauchzehen |
| 200.00 | g | küchenfertige Garnelen |
| 2.00 | EL | Speiseöl |
| 200.00 | ml | Brühe |
| 250.00 | ml | Kokosmilch |
| 0.50 | TL | Chilipulver |
| 1.00 | Prise | Salz |
| 2.00 | Stück | Eier |
| 5.00 | EL | Paniermehl |
| 2.00 | EL | Butter |
| 1.00 | Prise | frisch gemahlener Pfeffer, Zucker |

## Zubereitung

Zuckerschoten waschen und putzen. Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und in Rauten schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen, Zwiebel in Ringe schneiden und Knoblauch zerdrücken. Garnelen waschen trocken tupfen, in erhitztem Öl anbraten und herausnehmen. Paprikaschoten, Zwiebel und Knoblauch in das verbliebene Bratfett geben und andünsten. Brühe angießen und abgedeckt ca. zehn Minuten garen.

Für die Eiermilch die Kokosmilch mit Chilipulver, Salz und Ei verquirlen und Zwiebäcke dazugeben,

bis sich diese vollgesogen haben. Zwiebäcke in Paniermehl wenden und in erhitzter Butter knusprig goldbraun braten. Zuckerschoten und Garnelen in die Gemüsepfanne geben, kurz mit erhitzen und mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und etwas Zucker abschmecken. Garnelen-Gemüsepfanne mit den Armen Rittern servieren.