

Garnelenpfanne Caipirinha

Zutaten:

- 6 Stangen grüner Spargel es geht aber auch mit weißem Spargel
- 8 küchenfertige Garnelen
- Olivenöl
- 1 TL brauner Rohrzucker
- 2 EL weißer Rum
- Saft einer Limette
- Salz
- Pfeffer

Vom Spargel die holzigen Enden abschneiden und schräg in dünne Scheiben schneiden. Den weißen Spargel zusätzlich schälen. Die Garnelen klein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen darin anbraten. Spargelscheiben dazugeben und mitbraten.

Braunen Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Mit weißem Rum und Limettensaft ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.