Garnelen in Chili-Paprika Soße

1 kg Garnelen

6-8 Knoblauchzehen

2 Zwiebeln

1 rote Paprikaschote

1 gelbe Paprikaschote

1 Bund Petersilie (oder gefrostet)

2 Becher Brunch (Chili - Paprika)

Oel

Salz

Pfeffer

Salatherzen



Zwiebeln und Knoblauch kleinschneiden und mit den Garnelen in Öl anbraten. Paprika in kleine Würfel schneiden und dazugeben. Gehackte Petersilie (oder gefrostete) dazugeben. Brunch unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salatherzen zum Anrichten auf Teller