



## King Prawns in roter Weißwein-Kräuter-Soße



### Zutaten:

Tomatenmark, 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, King Prawns, Reis, Weißwein, Rosmarin, Basilikum, Salz, Pfeffer, Öl, Sahne

Kleingehackte Schalotten und Knoblauch in etwas Öl und Tomatenmark anbraten, danach mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Gut köcheln lassen, anschließend Rosmarin und Basilikum hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und Sahne ablöschen.

King Prawns mit etwas Knoblauch anbraten, leicht mit Salz und Pfeffer würzen und ebenfalls etwas Rosmarin und Basilikum dazu. Sind nach etwa 8 Minuten fertig.

**Preis: Ca. 7-8€**