

Das Juni-Rezept aus unserem Apotheken-Kalender:



Wenn sich bei unserer Zahlendopteurin Bettina Keller Gäste ankündigen, bekocht sie diese gerne mit einem "Feurigen Garnelenpfännchen".



Feuriges Garnelenpfännchen

Zutaten für 2 Personen:

400 g Garnelen
3 kleine Zucchini
200 g Kirschtomaten
50 g getrocknete Tomaten
150 g braune Champignons
1 Chili-Schote
1 kleine Zwiebel
Knoblauch nach Belieben
Balsamico Creme
Frischen Rosmarin, Thymian
und Majoran nach Belieben

Die Garnelen vom Darm befreien. Die Zucchini in etwa 1cm dicke Scheiben schneiden und in Olivenöl von beiden Seiten anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die Zwiebel fein würfeln, die Chili-Schote entkernen und in feine Streifen schneiden, die getrockneten Tomaten in kleine Streifen schneiden, die Kirschtomaten halbieren, die Champignons vierteln, den Knoblauch fein reiben, die Kräuter fein hacken. Nun zuerst die Zwiebel in Olivenöl anbraten, dann nacheinander die getrockneten Tomaten, Chilis, Knoblauch, Garnelen und Champignons zufügen und leicht anbraten. Zuletzt die halbierten Kirschtomaten zufügen und weich werden lassen. Nun die angebratenen Zucchini-scheiben hinzu geben und mit etwas Balsamico-Creme und den frischen Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passen entweder Nudeln oder Baguette und ein trockener Weißwein.

Viel Spaß bei der Zubereitung und guten Appetit!



ALTE APOTHEKE
Godesberg

Koblenzer Straße 58
53173 Bonn - Bad Godesberg
Tel. 02 28 - 35 30-01
Fax 02 28 - 35 30-03



ALTE APOTHEKE
in Mehlem

Mainzer Str. 155
53179 Bonn - Bad Godesberg
Tel. 02 28 - 92 12 26 0
Fax 02 28 - 92 12 26-29



KURPARK APOTHEKE
Godesberg

Theaterplatz 13
53177 Bonn - Bad Godesberg
Tel. 02 28 - 35 33 35
Fax 02 28 - 3 67 04 09



APOTHEKE
an der Bornheimer Straße

Bornheimer Str. 156
53119 Bonn
Tel. 02 28 - 3 69 42 39-0
Fax 02 28 - 3 69 42 39-99