

# Shrimps und grüner Spargel (Feb14)

## Schritt 1

Olivenöl und 1 TL Butter in einer großen Pfanne auf mittlerer Hitze erhitzen. Grünen Spargel 4-6 Minuten anbraten und aus der Pfanne nehmen.

## Schritt 2

Die restlichen 2 TL Butter und Shrimps in die gleiche Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Anschließend 1-2 Minuten auf einer Seite braten.

## Schritt 3

Die restlichen Gewürze hinzugeben und die andere Seite anbraten.

Danach Sriracha und Gemüsebrühe hinzugeben und eine Minute köcheln lassen.

## Schritt 4

Die Shrimps auf eine Seite der Pfanne schieben und den Spargel wieder in die Pfanne legen.

Die halbe Zitrone über den Shrimps auspressen und das Ganze noch einmal 1-2 Minuten lang erhitzen. Fertig.



## Zutaten

- 700g Shrimps
- 700g grüner Spargel
- 3 TL Butter
- 1 TL Olivenöl
- 5 Knoblauchzehen
- Italienisches Gewürz
- Salz, Pfeffer, Zwiebelpulver
- 60ml Gemüsebrühe
- 1 TL Sriracha
- 1/2 Zitrone