

OFENPAPRIKA MIT GARNELEN

Zutaten (4 Personen)

- 300 g Garnelen
- 1 Paprika rot
- 1 Paprika gelb
- 1 Paprika grün
- 50 g Chorizo
- 1 Tasse Basmatireis
- ½ Bund Petersilie
- Olivenöl
- 1/2 Zitrone
- 2-3 Löffel Joghurt
- 2 EL Chilisoße



Zubereitung

Backofen auf 220 Grad vorheizen. Garnelen von Schale und Darm befreien und mit der Chilisoße vermischen. Chorizo in Stücke schneiden. Paprika halbieren und von den Kernen befreien, danach die Hälften in Scheiben schneiden. Die Blätter eines Petersilienbundes einfach abdrehen und die Stiele klein hacken

Paprika 15 Minuten in den Ofen auf einen Rost legen. 2 EL Öl in einen Topf geben. Chorizo in Stücke schneiden und in den Topf geben. Kleingeschnittene Petersilienstiele dazugeben und etwas mitbraten. Danach den Topfinhalt in eine Schüssel geben, aber das Öl drinnen lassen. 1 Tasse Basmatireis zum Öl geben und vermischen. Danach 2 Tassen kochendes Wasser hinzufügen. Paprika aus dem Ofen nehmen und auf dem Reis verteilen. Dann den Topf mit Deckel für 10 Minuten in den Ofen schieben. Garnelen zur Chorizo geben. Zitronenzesten darüber verteilen, den Saft einer halben Zitrone hinzufügen und vermischen. Reis aus dem Ofen nehmen und Garnelenmischung darauf verteilen und für weitere 5 Minuten in den Ofen geben. Mit einem Klecks Joghurt und gehackter Petersilie garnieren.