

# GARNELN IN WEIßER SCHOKOLADENSOßE

## Zutaten (4 Personen)

- 500 g Garnelen
- 1 Knoblauchzehe
- 8 EL Olivenöl
- 2 TL Samba Oelek
- Chiliflocken nach Bedarf
- 60 g weiße Kuvertüre
- 125 ml Weißwein
- 250 ml Sahne
- 1 EL Hummersuppenpaste



## Zubereitung

Garnelen putzen, Schale, Köpfe und Schwänze entfernen. Rücken einschneiden und Darm entfernen.

Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Olivenöl, Salz, Samba Oelek und den Garnelen vermischen und ca. 2 Stunden zugedeckt im Kühlschrank marinieren.

Kuvertüre grob hacken.

Garnelen in eine große Pfanne geben und 2-3 Minuten braten. Mit Wein ablöschen und nochmal 3 Minuten köcheln lassen. Danach die Garnelen rausnehmen und zur Seite stellen.

Sahne in die Pfanne geben und kurz aufkochen lassen. Kuvertüre, Hummersuppenpaste und ein paar Chiliflocken hinzufügen und unter Rühren köcheln lassen bis die Soße gebunden hat. Die Garnelen untermischen und kurz erwärmen.

Mit Basmatireis oder Bandnudeln servieren.