

Bernhard Klumpe e. K.
Hauptstraße 5 & 6
49757 Werlte

Tel. 05951-3331
Fax 05951-3217
Mobil 0173-2938829
Email: bernhard-klumpe@t-online.de

Gambas im Korianderaroma gebraten auf jungen Erbsen in Thymianrahm

4 Personen

20 Stk.	Gambas
1 TL	Koriandergrün
1 TL	Blattpetersilie
1 Zehe	Knoblauch
2 EL	Butter
2	Schalotten
1 EL	Butter
300 g	Erbsen
100 ml	Gemüsefond
100 ml	Sahne
1 EL	Thymian, frisch
	Salz, Pfeffer, Zucker
	Stärke zum Abbinden

Gambas gegebenenfalls noch putzen.

Schalotten in Würfel schneiden und in der Butter angehen lassen.
Erbsen zufügen, mit Fond auffüllen und garen. Sahne und Thymian zufügen.
Etwas einkochen lassen und gegebenenfalls abbinden.
Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Knoblauch klein schneiden und mit der Butter in einer Pfanne erhitzen.
Gambas darin anbraten und mit den Kräutern würzen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.