

garnelenpfännchen

4 EL Butter,

4 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen,

250g TK Garnelen Provencale dazugeben

2-4 Knoblauchzehen (je nach Geschmack) abziehen und in Scheiben schneiden, mit

1 TL Chiliflocken hinzufügen

2 Zweige Thymian und

1 EL Blattpetersilie darüberstreuen