



scharfe Gamba- süßkartoffel-Pfanne

Knapp zuviel für zwei, deutlich zuwenig für vier Personen.

3 mittelgroße Süßkartoffeln

waschen, schälen, würfeln.

1 Zwiebel

schälen und würfeln. Beides in

1/2 Butterschmalz

1/2 Olivenöl

braten auf mittlerer Temperatur.

ca. 150 gr. Paprika

ca. 150 gr. Tomaten

würfeln, teilen, jedenfalls irgendwie hübsch kleinsmachen.

ca. 250 gr. Gambas

auftauen und waschen.

Wenn die Zwiebeln und Süßkartoffeln etwas angeröstet sind, das Gemüse und die Gambas hinzufügen, außerdem

Saft von 1 Zitrone

etwas Weißwein

dazugeben. Mit

Salz/Pfeffer

Cayenne-Pfeffer

würzen, auf mittlerer Temperatur ca. 15 min schmoren lassen. Am Ende mit der wunderbar scharfen, pikanten

Original Gamba-Sauce

(portugiesische Art) aufgießen und ca. 10 min weiter-schmurgeln lassen.

Fertig. Tiefen Teller schnappen und genießen!

Dieses Rezept entstand Mitte Oktober 2016 zufällig anhand von Dingen aus dem Kühlschrank, die dringend „weg“ mußten, und entpuppte sich als enorm leckere Angelegenheit.

Es hilft natürlich, wenn man an diese tolle Sauce kommt, die es laut meinem Fischhändler (Zegels) nur an maximal drei Stellen weltweit gibt; diese hätte man aber auch durch Creme Fraiche, Chiliflocken und Knoblauch ersetzen können. Irgendwie so jedenfalls... Wer abschmeckt, ist der Sieger. (Immer!)