



## **Kartoffel -Garnelen -Gröstl mit Tapas Bravas**

- Rezept für 4 Personen -

800 g kleine festkochende Kartoffeln  
2 Schalotten, geschält  
1 kl. Bund Radieschen  
12 Garnelen geschält/ entdarmt  
1/2 Bund Frühlingslauch  
6 EL Olivenöl  
Salz und Pfeffer

Kartoffeln waschen, in Salzwasser garen, abgießen und pellen. Schalotten halbieren und in dünne Halbringe schneiden. Radieschen putzen, waschen, trocknen und vierteln. Garnelen waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden.

Kartoffeln in dickere Scheiben schneiden. 3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln und Schalotten darin rundherum goldbraun braten. Die Radieschen zugeben und 1 Minute mitbraten. Aus der Pfanne nehmen und jetzt die Garnelen-Würfel kurz und scharf in 3 EL Öl rundherum anbraten. Zu den Kartoffeln geben. Frühlingslauch in feine Ringe schneiden und untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

15 g Tapas Bravas (pikante Gewürzmischung)  
etwas kaltes Wasser  
40-50 ml Olivenöl

Gewürzmischung mit wenig Wasser angießen und 5 Minuten einweichen. Mit Olivenöl zu einem Gewürzöl anrühren.

Jetzt das Kartoffel Garnelen Gröstl anrichten und mit etwas Tapas Bravas leicht beträufeln.