

## Sautierte Heuschreckenkrebse und Garnelen



**Vorbereitungszeit:** 30 min

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht

### Zutaten

- Etwas Basilikum:
- Etwas Petersilie:
- Etwas Pfeffer:
- Etwas Salz:
- Frische, saubere Garnelen: 20
- Frische, saubere Mantis-Garnelen: 12
- Zwiebel: ½

### Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 200 gr



### Vorbereitung

Die gehackte Zwiebel mit etwas Öl anbraten, dann die zuvor gereinigten und in Stücke geschnittenen Heuschreckenkrebse und Garnelen dazugeben.

Das zuvor abgetropfte **Pomìto Tomatenfruchtfleisch in Stücken** hinzugeben und ca. 10 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Sauté auf einen Teller geben, frische Petersilie und Basilikum dazugeben und servieren.