

Gambas mit Honig-Ingwer-Orangensoße

(4 Portionen)



Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 16 große Gambas (roh)
- 2 Bio Orangen (Schale einer Orange und Saft beider Orangen)
- 2 EL Honig
- 1 TL frisch geriebener Ingwer
- Etwas Olivenöl

Zubereitung:

1. Zwiebel in feine Scheiben schneiden. Gambas bis auf die Schwanzflosse schälen und unter kaltem Wasser abbrausen.
2. Zwiebeln in etwas Olivenöl glasig anbraten. Gambas, Orangenschalen und Saft, Honig und Ingwer hinzufügen und solange kochen, bis die Gambas ganz rosa sind.
3. Gambas herausnehmen und die Flüssigkeit reduzieren, Gambas mit Soße anrichten und heiß servieren.