

## KREVETTEN MIT ORANGENSAFT & CHILI

Kennen Sie den Unterschied zwischen Krevetten und Garnelen? Die meisten Menschen verwenden die beiden Bezeichnungen als Synonyme und denken, dass die Größe der Hauptunterschied zwischen ihnen ist. Krabben und Garnelen sehen sich sehr ähnlich, besonders wenn sie schön auf einem Teller (ohne Schale) angerichtet werden.

Obwohl Garnelen in den meisten Fällen größer als Krevetten sind, haben sie eine andere Anatomie: Krevetten haben Krallen an zwei ihrer fünf Beinpaare, Garnelen haben Krallen an drei ihrer fünf Beinpaare. Krevetten haben eine sehr ausgeprägt gebeugte Körperform, Garnelen nicht. Garnelen legen ihre Eier ins Wasser, während Krabben die Eier an der Unterseite ihres Körpers ausbrüten. Wenn Garnelen sehr groß sind, werden sie Riesengarnelen genannt.

Aber man muss nicht Biologie studieren um in diese geschmackvolle Mahlzeit zu genießen. Die Verwendung von Zepter-Gerichten bietet das beste Kocherlebnis für Sie - es ist nicht nur einfach, es ist die gesündeste Art der Zubereitung von Speisen. Die Nahrung behält ihre natürlichen Aromen, ihren Geschmack, die Nährstoffe und biologischen Werte (Vitamine, Mineralstoffe, Proteine, Mikro- und Makro-Spurenelemente) bei, mit weniger Kalorien und ohne gefährliche Substanzen.

Probieren Sie unser neues Rezept und sagen Sie uns, wie es Ihnen gefällt!

### ZUTATEN (4 Portionen)

- 1 kg Krabben
- 500 g Kirschtomaten (oder andere Tomaten)
- 50 g schwarze Oliven
- 20 cl frischen Orangensaft
- 2 Teelöffel Honig
- Frische Kräuter nach Geschmack (z.B. Spinat, Petersilie)
- 500 ml Weißwein
- Halber Teelöffel Pfeffer
- Chili nach Geschmack

### ZUBEREITUNG:

- Alle Zutaten in den kalten Topf geben, abdecken und bei mittlerer Temperatur (160 ° C) drei Minuten lang kochen. Dann auf niedrigere Temperatur (90 ° C) reduzieren und weitere zehn Minuten lang zugedeckt halten.
- Verfeinern Sie das Gericht mit einer Mischung aus frischen Kräutern und Olivenöl, die mit MixSy, dem Zepter Stabmixer, vorbereitet werden können.
- Auf Schwarz-Weißem Zepter-Porzellan serviert ein echter Hingucker!

Bon Appétit!