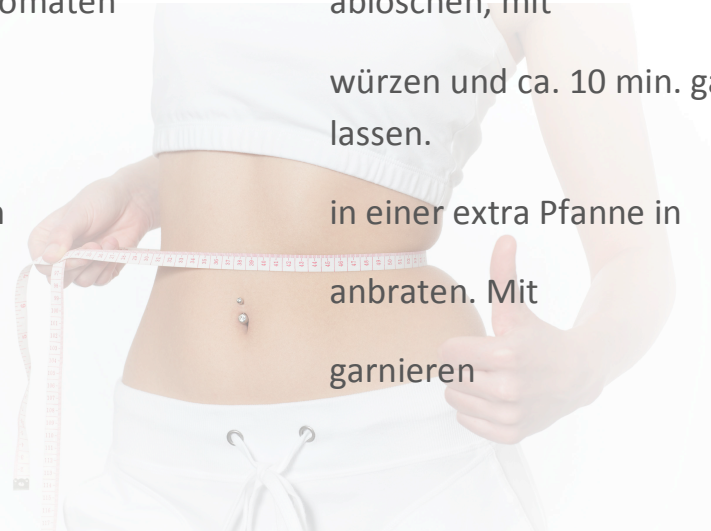


Ratatouille mit Garnelen als Sattmacher

120 g Reis	20 – 25 Min. kochen
1 Zwiebel	geschnitten
1 Zucchini	gewürfelt
1 Knoblauchzehe	gepresst
1 rote Paprika gewürfelt	nach und nach in
3 TL Olivenöl	anbraten, nach ca. 5 Min. mit
300 ml passieren Tomaten	ablöschen, mit
Pfeffer und Salz	würzen und ca. 10 min. gar ziehen lassen.
160 g Bio-Garnelen	in einer extra Pfanne in
1 TL Olivenöl	anbraten. Mit
etwas Basilikum	garnieren



Guten Appetit

2 Portionen

Energiewert

1200 Kcal gesamt

nach WeightWatchers

20 ProPoints gesamt / Sattmacher-Rezept

geeignet zum

sofort genießen

Viel Spass beim Nachkochen.



**Hier findest Du immer die neuesten
Online-Shopping-Gutscheine.
Spare schon bei Deinem nächsten Einkauf.
Klicke hier >>**