

## GARNELEN MIT HONIG

12 große Garnelen

2 EL Olivenöl

2 Knoblauchzehen

2 EL Honig

1 TL Thymian

30 g Butter

1 TL Dill

½ Zitrone, in sehr dünne  
Scheiben geschnitten



1. Das Olivenöl und die Butter zusammen in einer antihafbeschichteten Pfanne erhitzen. Die der Länge nach halbierten Garnelen hinzufügen und 4 – 5 Minuten braten, bis sie leicht rötlich werden. Den Knoblauch, Dill, Thymian, die Zitrone und den Honig hineingeben.
2. Alle Zutaten 2 – 3 Minuten zusammen braten. Die Garnelen in der Mitte einer großen Platte anrichten und mit Dampfreis garnieren.

