

Du magst Garnelen? Dann sind diese 36 Rezepte für dich!



Wo es die besten - nein, die berühmtesten Garnelen gibt? Na klar, an der Küste Kaliforniens - wo sonst? Glaubst du nicht? Dann hast du den Film 'Forrest Gump' wohl nicht gesehen, oder? Dort macht Forrest nämlich mit seinem Freund Bubba Gump einen Shrimps-Laden auf. Und 22 Jahre später gibt es das Restaurant noch immer - nicht von Tom Hanks geführt, aber von einem ziemlich klugen Mann. Der darf mittlerweile nämlich über 40 Restaurants sein Eigen nennen - und das weltweit. Wir haben uns von dem Filmklassiker inspirieren lassen und die kleinen Krebstiere in Salate und Suppen, Aufläufe und Pfannengerichte verwandelt. Fazit: In Kalifornien gibt es vielleicht die berühmtesten Garnelen, bei dir aber die besten Garnelen Rezepte zum Nachkochen.

Frittierte Garnelen im asiatischen Schlafrock

Mit diesen kleinen Happen kannst du mal so richtig den Sternekoch heraushängen lassen. Eine Marinade aus Koriander und Knoblauch verpasst den Garnelen Geschmack. Dann werden sie rundherum in feine Glasnudeln gewickelt und kommen nach einem kurzen Bad in heißem Öl als knuspriges Fingerfood heraus. [Zum Rezept](#)



Frittierte Garnelen im asiatischen Schlafrock

Griechisches Saganaki mit Garnelen

Ein Auflauf nach griechischer Art? Da darf Feta nicht fehlen. Garnelen aber auch nicht. Tomaten und Chilis ebenso wenig. Und na klar - ein ordentlicher Schuss Weißwein auch nicht. Was jetzt noch fehlt? Das Meer. Und die Sonne. Und ... [Zum Rezept](#)



Griechisches Saganaki mit Garnelen

Zucchininudeln mit Garnelen und Cherrytomaten

Lust auf Nudeln - am liebsten Low Carb und mit einer Extra Portion Eiweiß? Dann ist die Kombination aus Zucchini und Garnelen genau das Richtige für dich. Zu Spiralen gedreht und glasig gebraten vereint sich das Duo

Du magst Garnelen? Dann sind diese 36 Rezepte für dich!

mit süßen Cherrytomaten zu einem herrlich leichten Stelldichein. [Zum Rezept](#)



[Zucchini-Nudeln mit Garnelen und Cherry-Tomaten](#)

Bruschetta mit Garnelen und Avocado

Du magst Bruschetta? Dann wirst du diese Variante lieben. Nicht ganz klassisch, aber mit Avocado und Garnelen eine willkommene Abwechslung. So frisch und so lecker - perfekt für laue Sommernächte auf deinem Balkon. [Zum Rezept](#)



[Bruschetta mit Garnelen und Avocado](#)

Tom Yam Kong: Sauer-scharfe Garnelensuppe

Ja, Tom Kha Gai ist lecker - sehr lecker sogar. Aber diese thailändische Suppe verdient mindestens genauso viel Aufmerksamkeit: Tom Yam Kong. Weniger cremig, dafür genauso scharf und mit Garnelen verfeinert. [Zum Rezept](#)



[Tom Yam Kong: Sauer-scharfe Garnelensuppe](#)

One Pan Quinoa mit Shrimps

„Shrimps sind Früchte des Meeres. Du kannst sie am Spieß braten, backen, braten, auf den Grill tun, sortieren ...“ Und sie zu einer köstlichen Quinoa Bowl verwandeln. Hätte Forrest Gump das gesunde Getreide gekannt, hätte es diese bunte Schüssel bestimmt schon bei ihm gegeben. [Zum Rezept](#)



[One Pan Quinoa mit Shrimps](#)

Kokos-Garnelen-Spieße mit Erdnussauce und Gurkensalat

Erdnussbutter macht alles ein bisschen besser. Ein bisschen cremiger, ein bisschen nussiger, ein bisschen ... köstlicher eben. In Kombination mit Kokosmilch - ein Gedicht. Und wenn sich dann auch noch glasig gebratene Garnelen dazugesellen - eine Wucht. [Zum Rezept](#)

Du magst Garnelen? Dann sind diese 36 Rezepte für dich!



Kokos-Garnelen mit Erdnussauce und Gurkensalat



Asia-Meatballs vom Beefer

Garnelen-Brokkoli-Pfanne

Schnelles Abendessen für deinen Low-Carb-Speiseplan gefällig? Oder hast du einfach Lust auf knackigen Brokkoli und zarte Shrimps mit asiatischem Einschlag? Was dich auch an den Herd treibt, dieses einfache Pfannengericht solltest du dir auf keinen Fall entgehen lassen. [Zum Rezept](#)



Garnelen-Brokkoli-Pfanne

Asia Meatballs vom Beefer

Buletten gehen immer und überall. Authentisches asiatisches Essen allerdings auch. Warum nicht beides miteinander kombinieren? Knusprig gebeeft, mit Sesam bestreut und in milde Sojasauce gedippt, sind diese Asia-Meatballs schneller weg als du „Schweine-Garnele-Hackbällchen mit Koriander vom Beefer“ sagen kannst. [Zum Rezept](#)

Karibisches Garnelen-Kürbis-Ragout

Milde Kokosmilch und jede Menge Gewürze verpassen süßem Kürbis und frischen Garnelen karibisches Flair und lassen dich mit jedem Löffel in karibischen Tagträumen versinken. [Zum Rezept](#)



Karibisches Garnelen-Kürbis-Ragout

Fettuccine in würziger Garnelen-Tomatensauce

Ja, auch wir würden am liebsten in der Toskana sitzen und Pasta auf unsere Gabel drehen. Aber was noch nicht ist, kann ja noch werden. Und bis dahin überbrücken wir die Zeit mit diesen herrlich mediterranen Fettuccine. In Kombination mit getrockneten Tomaten, frischen Garnelen und viel Knoblauch - italienisches Flair auf deinem Teller. [Zum Rezept](#)

Du magst Garnelen? Dann sind diese 36 Rezepte für dich!



Fettuccine in würziger Garnelen-Tomatensauce

Ceviche Cámaron mit Shrimps, Tomaten und Limettensaft

Diese Art von Ceviche stammt aus Ecuador und ist dort eine der Leibspeisen der Einheimischen. Eigentlich besteht die klassische Ceviche aus halbbrohem Fisch, doch bei dieser Variante werden gegarte Shrimps verwendet. Zusammen mit roten Zwiebeln, Tomaten, Orangen- und Limettensaft wird das Ganze zu einer herrlichen Erfrischung. [Zum Rezept](#)



Ceviche Cámaron mit Shrimps und Limettensaft

Enchiladas mit Shrimp-Füllung

Wer hätte das gedacht – auch würzige Shrimps und Jalapenos machen sich als Füllung in einer überbackenen Tortilla super. Statt mit klassischer Chili-Sauce, werden die scharfen Rollen mit cremiger Sour Cream bedeckt und dürfen mit Käse im heißen Ofen gratinieren. [Zum](#)

Rezept



Enchiladas mit Shrimp-Füllung

Pikante Pasta mit Garnelen und Chorizo

Was dabei herauskommt, wenn man italienische Pasta mit spanischer Chorizo und einer Gewürzmischung aus den amerikanischen Südstaaten kombiniert? Vielleicht dein neues Lieblingsnudelgericht - vorausgesetzt, du magst es scharf. [Zum Rezept](#)



Pikante Pasta mit Garnelen und Chorizo

Ha Gao: Gedämpfte Teigtaschen mit Shrimpfüllung

In Italien isst man Ravioli, bei uns Maultaschen - im Schwabenland zumindest - und in China Dumplings. Werden die kleinen Teigtaschen gedämpft und mit Glasnudeln und Shrimps gefüllt, darfst du sie "Ha Gao" nennen. [Zum Rezept](#)

Du magst Garnelen? Dann sind diese 36 Rezepte für dich!



Ha Gao: Gedämpfte Teigtaschen mit Shrimpfüllung

Orangen-Garnelen mit gebackenen Kartoffelscheiben

Hier nehmen glasig gebratene Garnelen ein Bad aus frisch gepresstem Orangensaft und schmecken so unwiderstehlich gut, dass sie selbst die Bratkartoffeln als Soulfood in den Schatten stellen. Zum Rezept



Orangen-Garnelen mit gebackenen Kartoffelscheiben

Garnelenküchlein mit Asiadip

Garnele mal anders: Zusammen mit weißem Fischfilet und asiatischer Currypaste entsteht nach 2-3 Runden im Food Processor eine feine, aromatische Grundmasse für

Garnelenküchlein. Schnell noch Patties formen und ab damit in die heiße Pfanne – schon ist die goldbraune Leckerei fertig. Zum Rezept



Garnelenküchlein mit Asiadip

Südstaaten Gumbo mit Garnelen und Speck

Ein Gumbo ist nichts anderes als ein Eintopf - eine US-amerikanischer (Linsen-)Eintopf quasi. Hier ganz klassisch mit Garnelen, Speck und einer dunklen Mehlschwitze - die gehört nämlich dazu, immer. Zum Rezept



Südstaaten Gumbo mit Garnelen und Speck

Ceviche Mexicano mit Shrimps und Avocado

Dieses leichte Gericht macht eine super Figur als Lunch, aber auch als Vorspeise an einem Dinnerabend mit Freunden. Ceviche ist halbroher Fisch, der lediglich mit der Säure von Zitrusfrüchten gegart wird. In Mexiko wird die Ceviche traditionell mit Shrimps zubereitet. Zum

Du magst Garnelen? Dann sind diese 36 Rezepte für dich!

Rezept



Ceviche Mexikano mit Shrimps und Avocado

Möhren-Zitronengras-Suppe mit Kokosgarnelen

Möhre küsst Zitronengras küsst Kokosmilch. Hört sich nach einem ziemlich leckeren Dreigespann an, oder? Wenn du die drei dann auch noch pürierst und mit Kokosgarnelen servierst - eine kulinarische Offenbarung. [Zum Rezept](#)



Möhren-Zitronengras-Suppe mit Kokosgarnelen

Orechiette mit Garnelen und Chili-Zucchini

Immer nur Spaghetti oder Tagliatelle - irgendwie langweilig ... Heute landen diese knopfähnlichen Nudeln auf deinem Teller und bringen dich dem Hafen Apuliens ein kleines bisschen näher. Nicht zuletzt wegen der glasig gebratenen Garnelen. Mhhhh ... [Zum Rezept](#)



Orechiette mit Garnelen und Chili-Zucchini

Kokos-Garnelen mit Mangosauce

Hier schlüpfen Garnelen mal eben in ihr exotisches Sommer-Outfit und präsentieren sich im Kokosmantel besonders lecker neben sonniger Mangosauce. Mehr Urlaub auf dem Teller geht wirklich nicht! [Zum Rezept](#)



Kokos-Garnelen mit Mangosauce

Chili-Garnelen-Tortillas

Angenehm pikant, lecker und schnell gemacht - ein Fingerfood, das allen schmeckt. Frischer Koriander gibt den marinierten Garnelen und der würzigen Tortilla-Sauce den richtigen Pepp. [Zum Rezept](#)

Du magst Garnelen? Dann sind diese 36 Rezepte für dich!



Chili-Garnelen-Tortillas



Avocado-Orangen-Salat mit Shrimps

Garnelen-Avocado-Salat mit Miso-Dressing

Eine kleine Rundreise gefällig? 9350 Kilometer und 11 Flugstunden später schmecken Garnelen und Avocado in Kombination besonders gut. Nicht wegen der japanischen Sonne, sondern wegen des leicht sauren Miso-Dressings. Die Grundlage: cremige Misopaste. Die bekommst du auch hier. Und den Salat auch. [Zum Rezept](#)



Garnelen-Avocado-Salat mit Miso-Dressing

Avocado-Orangen-Salat mit würzigen Shrimps

Heute springen Avocado und Garnelen gemeinsam in eine Schüssel und werden zu den besten "Salat-Kumpels". Zusammen mit fruchtigen Orangen, herber Grapefruit und knackigen Salatherzen eine spritzig, fruchtige Sommerkreation. [Zum Rezept](#)

Gebratener Spargelsalat mit Garnelen und Feta

Was wir machen, wenn die Spargelsaison ein Ende hat? Das wissen wir auch noch nicht. Aber bis dahin gilt - die grünen Stangen in vollen Zügen genießen und mit Kirschtomaten, Garnelen und Feta in einen frühlingshaften Salat verwandeln. Das Besondere ist die cremige Balsamicoreduktion on top. Zum Niederknien gut. [Zum Rezept](#)



Spargelsalat mit Garnelen und Feta

Grüner Salat ganz bunt - mit Tomaten, Mango und Garnelen

Wie ein grüner Salat bunt sein kann? Ganz einfach! Nimm einen Kopfsalat, schneide ihn in mundgerechte Stücke und mische ihn mit roten Cherrytomaten und gelben Mangowürfeln. Nicht zu vergessen - die glasig gebratenen Garnelen. Und? Ein ziemlich farbenfrohes

Du magst Garnelen? Dann sind diese 36 Rezepte für dich!

Allerlei, oder? [Zum Rezept](#)



[Grüner Salat mit Tomaten, Mango und Garnelen](#)

Aromenvielfalt. [Zum Rezept](#)



[Surf and Turf Glasnudelsalat mit Garnelen](#)

Wassermelonensalat mit Garnelen-Spieße

Wassermelone, Kirschtomaten und Feta - die Kombination des Sommers. Als knackiger Salat besonders erfrischend und mit Garnelen am Spieß besonders lecker. [Zum Rezept](#)



[Wassermelonensalat mit Garnelen-Spießen](#)

Scharfer Garnelensalat mit Thai Kräutern

Die thailändische Küche ist eine ganz wunderbare: viel Eiweiß, wenig Fett. Und darüber hinaus so aromenreich, dass du dich mit dem ersten Bissen an Thailands Stränden widerfindest - mit diesem scharfen Garnelensalat in der einen und einer Gabel, einer sehr großen Gabel, in der anderen Hand. [Zum Rezept](#)



[Scharfer Garnelensalat mit Thai Kräutern](#)

Surf and Turf Glasnudelsalat mit Garnelen

Heute musst du dich nicht entscheiden. Heute gibt es Fisch und Fleisch auf einem Teller. Zugegeben - hört sich im ersten Moment gewöhnungsbedürftig an. Aber schon nach der ersten Gabel wirst du von der Kombination aus Garnelen und Hack begeistert sein. Wenn sich dann auch noch Glasnudeln, Koriander, Minze und jede Menge Gewürze dazugesellen - eine verführerische

Reissalat mit Garnelen und Grapefruit

Heute darfst du so hoch stapeln wie du willst: Grapefruit über Avocado über Reis. Und on top ein paar Garnelen. Das ist dir noch nicht genug? Dann fang einfach nochmal von vorne an. Heute ist Hochstapeln erlaubt, heute gehört Hochstapeln zum guten Ton. [Zum Rezept](#)

Du magst Garnelen? Dann sind diese 36 Rezepte für dich!



Reissalat mit Garnelen und Grapefruit



Taco-Salat mit Garnelen und Grapefruit

Shrimp-Gurken-Salat mit Minze, Limette und Kümmel

Da haben wir den Salat - also, einen ziemlich leckeren und genialen Salat. Alles, was du für diese knackige Köstlichkeit brauchst, sind Gurke und Shrimps. Ein bisschen Chili, Minze, Limettensaft und Kümmel verleihen dem Duo den nötigen Pfiff, sind aber nicht nötig. [Zum Rezept](#)



Shrimp-Gurken-Salat mit Minze, Limette und Kümmel

Glasnudelsalat mit Rotkraut, Mango und Garnelen

Mit diesem Salat lacht dir die Sonne entgegen und nimmt dich auf eine lilafarbene Blumenwiese mit - natürlich nur im übertragenen Sinne. Das Gelb von Mango, das Lila von Rotkraut und das Grün von Koriander und Lauchzwiebeln verwandeln sich auf deinem Teller mit Glasnudeln und Garnelen zu einem farbenfrohen Abendspaziergang im Sommer. [Zum Rezept](#)



Glasnudelsalat mit Rotkraut, Mango und Garnelen

Taco-Salat mit Garnelen und Avocado

Der BBQ-Klassiker in edlem Gewand: Mit Garnelen statt Rinderhack, Römer-, statt Eisbergsalat, Rotkohl statt Kidneybohnen, Avocado statt und Mais und frischem Limetten-Dressing statt Salsasauce. Ein Upgrade in der Tex-Mex-Küche quasi. [Zum Rezept](#)

Bunter Salat mit würzigen Garnelen und Roggencroûtons

Eine farbenfrohe und leichte Sommerkreation! Die Garnelen werden mit allerlei Gewürzen mariniert, gebraten und verwandeln sich anschließend mit nussigem Rucola, knackigem Kohl und krossen Croûtons in ein herrlich genussvolles Knuspern. [Zum Rezept](#)

Du magst Garnelen? Dann sind diese 36 Rezepte für dich!



Bunter Salat mit würzigen Garnelen und Roggencroûtons

Couscoussalat mit Garnelen und Feta

Ein kleiner Klecks Tzatziki dazu und du findest dich an einem kleinen Fischereihafen auf Mykonos wieder. Aber auch ohne den typischen Knobi-Joghurt-Dip schmeckt die Kombination aus Couscous, Feta, Gurken und Garnelen ganz wunderbar nach griechischer Gastfreundschaft. Also ruhig noch einen zweiten Teller nehmen ... [Zum Rezept](#)



Couscoussalat mit Garnelen, Feta und Haselnüssen