

# GUAJILLO SHRIMP TACOS

---

## Zutaten

- 2 EL [Chile Guajillo](#)
- 400g King Prawns (Garnellen)
- 2,5 Schalotten
- 2,5 Knoblauchzehen
- 160g Champignons
- 1,5 Glass Weisswein

*LaCucina*

Champignons und Schalotten kleinschneiden. Knoblauch kleinhacken oder mit einer Knoblauchpresse zerdrücken. Knoblauch, Schalotten und Guajillo-Chile Pulver in der Pfanne anbraten (ca. 10 min). Herdplatte auf mittlere Hitze herunterstellen. Wenn die Schalotten goldbraun sind, die Garnelen hinzufügen. Nach 10 Minuten Champignons hinzufügen und kochen, bis diese weich werden. Herdplatte voll aufdrehen, Pfanne mit Wein ablöschen. Das Gericht ist fertig, sobald der Wein verdunstet ist

