AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	10 Min.	ganzjährig	Spanien

GARNELEN MIT KNOBLAUCH



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die mittelgrossen Meeresfrüchte werden vielfach auch unter der spanischen Bezeichnung «Gambas» angeboten. Mit Spaghetti ergeben die gebratenen Garnelen eine nahrhafte Hauptspeise.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

24	Garnelen	4 Zehe	Knoblauch
8 EL	Olivenöl	1 Pr	Scharfer Paprika

ZUBEREITUNG

1. Gefrorene Garnelen langsam auftauen lassen und waschen.
2. Fein geschnittenen Knoblauch in Olivenöl in der Bratpfanne bei mittlerer Temparatur ziehen lassen.
3. Garnelen in der heissen Bratpfanne kurz braten. Pfanne vom Feuer nehmen, Garnelen einen Moment durchziehen lassen. Mit einer Scheibe Zitrone servieren.

TIPP: Garnelen lassen sich auch gut auf dem Grill zubereiten.