Tortilla de Gambas
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

200 gr geschälte Tiefseegarnelen, 0,5 unbehandelte Zitrone, 3 Esslöffel Olivenöl, 4 Eier.

Die Vorbereitungen:

Tiefseegarnelen in einer Schüssel mit dem Saft der halben Zitrone vermischen, eine kleine Pfanne mit dem Öl vorheizen, die Eier aufschlagen und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Die Zubereitung:

Die Garnelen kurz in der Pfanne erhitzen, die Eier gleichmäßig über die Garnelen gießen und rund 5 Minuten auf kleiner Flamme garen, wenden (z.B. unter Zuhilfenahme eines Tellers) und weitere 5 Minuten fertig garen. Auf einen Teller gleiten lassen, in 8 - 12 Teile schneiden und heiß oder kalt servieren.

Guten Appetit!

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de