

Knoblauchgarnelen (I) bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr rohe Garnelen, 2 rote Chilischoten, 8 Zehen Knoblauch, 200 ml Olivenöl.

Die Vorbereitungen:

Die Garnelen schälen, am Rücken aufschneiden und den Darm entfernen, abspülen und trockentupfen (mit fertig vorbereiteten Garnelen bleibt Ihnen das natürlich erspart). Die Chilischoten waschen, aufschlitzen, entkernen und in dünne Streifen schneiden (Die Hände danach SEHR gut waschen, oder gleich Handschuhe hierzu anziehen), die Knoblauchzehen schälen und vierteln.

Die Zubereitung:

Olivenöl in einer (Paella-)Pfanne sehr stark erhitzen, Chilistreifen, Knoblauch und Garnelen zugeben und knapp 3 Minuten brutzeln lassen, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken und sofort in der Pfanne oder 4 heißen Förmchen mit frischem Baguette servieren.

Guten Appetit!