

Riesengarnelen in Knoblauch bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

3 Esslöffel Olivenöl, 12 Riesengarnelen, 2 Zehen Knoblauch, 2 Teelöffel Paprikapulver, 2 Esslöffel halbtrockener Sherry, 8 Zitronenschnitze.

Die Zubereitung:

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Garnelen (z.B. King Prawns) unter mehrmaligem Wenden scharf anbraten, Hitze reduzieren und 4-5 Minuten garziehen. Die anderen Zutaten zugeben und noch einmal aufkochen, mit den Zitronenschnitzen servieren. Dazu paßt z.B. auch Knoblauchmayonaise.

Guten Appetit!