

Garnelen in Knoblauch

Zutaten (für 2 Personen)

- 400g tiefgefrorenen Garnelen (roh, geschält)
- 8 Knoblauchzehen
- 1 Peperoni
- 1 Zweig Rosmarin
- 1/2 Zitrone
- Olivenöl

Zubereitung

Die Garnelen auftauen und waschen, den Knoblauch schälen und mit einem großen Messer zerdrücken. Die Peperoni halbieren, die Kerne entfernen und in feine Streifen schneiden. Die halbe Zitrone in Scheiben schneiden und die Schale entfernen, so dass nur das Fruchtfleisch übrig bleibt. Zitronenkerne entfernen und die Scheiben vierteln.

Die Zutaten in eine geölte Pfanne geben und auf höchster Stufe braten.

Die Rosmarinnadeln vom Zweig abstreifen, mit einem scharfen Messer klein hacken und kurz vor Ende der Garzeit in die Pfanne geben.

Dazu passt am besten frisches Baguette und ein Glas Rotwein.

From:
<https://wiki.fritzcloud.net/> - **FritzWiki**

Permanent link:
https://wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:kochen:garnelen_in_knoblauch

Last update: **09.12.2024 12:57**

