

Knoblauchgarnelen (II)

bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

400 ml Olivenöl, 1 Baguettebrot, 3 kleine rote Chilischoten, 10 Knoblauchzehen, 40 Riesengarnelen.

Die Vorbereitungen:

Die Chilischoten halbieren, entkernen und fein hacken, Knoblauchzehen schälen und ebenfalls fein hacken. Die Riesengarnelen schälen (Spitze dranlassen), den dunklen Darm entfernen, unter kaltem Wasser abspülen und abtrocknen. Das Baguette in Scheiben schneiden.

Die Zubereitung:

Öl in eine hohe Pfanne geben, Knoblauch und Chilischoten zugeben und erhitzen, bis der Knoblauch glasig ist und das Öl blasen wirft, Garnelen zugeben und 3 bis 4 Minuten garen, bis sie gar und rosa sind. Mit jeweils etwas Öl auf Teller verteilen und mit Baguette zum Dippen sofort servieren.

Guten Appetit!