



Scharfe Garnelen

Zutaten f. 2 Personen:

4 geschälte Garnelenschwänze a 25 g
5 EL Olivenöl
2 angedrückte Knoblauchzehen
1 getrocknete Chilischote oder Peperoncino
Salz
1 EL gehackte Petersilie
1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

Garnelenschwänze am Rücken längs einschneiden und die schwarzen Därme entfernen.

In einer Pfanne mit Olivenöl, dem Knoblauch und Chili 4-5 Min. braten. Leicht salzen, mit gehackter Petersilie bestreuen und heiß mit Baguette servieren. Evtl. mit Zitronensaft abschmecken.

Alternativ:

Die geputzten Garnelen in Öl, Zitronensaft, Knoblauch, Petersilie, Chili und etwas Salz marinieren. (Zeit: 1 Stunde bis 1 Tag) bei Bedarf braten oder grillen.