Vorspeise

Gambas al ajillo

Zutaten:

8 St. Garnelen 13/15er
40 ml Olivenöl
2 St. Knoblauchzehen
0.5 TL Paprika Flocken, rot
0.5 St. Zitrone
0.2 Bund Petersilie, glatt
Salz

Zubereitung:

Die Garnelen säubern und gründlich abspülen. Dann trocken tupfen und in einer Schüssel salzen.Öl in einer großen Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, da sonst der Knoblauch zu heiß wird und verbrennt. Warten Sie, bis das Öl leicht zu blubbern beginnt. Den fein gehackten Knoblauch in die Pfanne geben, kurz goldbraun braten und die Garnelen zugeben. Vorsichtig braten, die roten Paprika-Flocken hinzufügen, nochmals umrühren, mit gehackter Petersilie bestreuen und mit Salzflocken bestreuen. Mit einer Zitronenecke anrichten.