

Gambas mit Knoblauch



Rezept für 6 Portionen

Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Olivenöl	6 Esslöffel
Frühlingszwiebeln / Lauchzwiebeln	2 Stk.
Garnelen	600 g
Trockener Weißwein	Etwas / nach Bedarf
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Knoblauchzehen	4 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Zuerst musst du die Garnelen abspülen und abtupfen. Dann den Knoblauch schälen und in kleine Stücke schneiden.

Das Olivenöl erhitzt du in einer Pfanne und dann bratest du die Gambas darin an - ca. 3-4 Minuten. Während die Gambas anbraten, streust du den Knoblauch darüber.

Dann lischst du das ganze mit einem Schuss Weißwein ab und würzt es mit Salz und Pfeffer.

Jetzt musst du schnell die Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden und untermischen.

Zu den Gambas servierst du dann am besten knackigen Salat und frisches Brot!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-822-Gambas-mit-Knoblauch.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at