

Gambas al Ajillo



- **Küche:** Mediterran, Spanisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Der unwiderstehliche, mediterrane Partysnack, wer kann da widerstehen?

Zutaten

- 500 Gramm Garnelen / Prawns, ohne Schale
- 4 El. Olivenöl
- Etwas Meersalz
- 4 Knoblauchzehen, in dünnen Scheiben
- 1 - 2 rote Chilischoten in feinen Ringen
- 100 - 150 ml trockener Weißwein

- 2 El. krause Petersilie

Zubereitungsart

Schritt1

Anmerkung zur Chili: Alternativ können Sie auch getrocknete Chilischoten oder Chili-Öl verwenden. Zunächst die Garnelen waschen und auf der Rückenseite leicht einschneiden; den Darm entfernen, trocken tupfen, salzen.

Schritt2

In Olivenöl scharf ca. 1 min. von beiden Seiten anbraten, den Knoblauch und Chili dazu geben.

Schritt3

Weitere 1 - 2 min. braten und mit dem Weißwein aufgießen.

Schritt4

Noch einmal 1 - 2 min. leise köcheln lassen, nicht übergaren, glasig lassen.

Schritt5

Mit grob gehackter, krauser Petersilie und krossem Baguette servieren.

Rezeptart: Schalen- und Krustentiere **Tags:** garnelen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gambas-al-ajillo/>