

Gambas al Ajillo



- **Küche:** Mediterran, Spanisch
- **Gang:** Abendessen, Mittagessen, Snack
- **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' : '' });
```

Gambas al Ajillo, der unwiderstehliche, mediterrane Partysnack, wer kann da widerstehen?

Gambas al Ajillo - der spanische Partysnack

Egal ob als Vorspeise, Partysnack, Tapa oder zum Hauptgang Gambas, oder auch Garnele, sind immer beliebt. Mit diesem Rezept für Gambas al Ajillo entführt unser Chefkoch Fritz Grundmann Sie in die kulinarische Welt der spanischen Küche. Die leckeren Garnelen in Knoblauchöl eignen sich für jeden Anlass und schmecken besonders gut, wenn sie mit Zitronensaft verfeinert werden. Traditionell werde die Garnelen in einer spanischen Tonschale, der Cazuela, zubereitet und serviert.

Besonders wichtig ist bei der Zubereitung die Wahl eines guten Olivenöls. So werden die Garnelen besonders aromatisch. Wer gerne spanisch isst, kommt an diesem Klassiker nicht vorbei!

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, dann 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.

Die richtigen Garnelen kaufen für die perfekten Gambas al Ajillo



Die Auswahl an Garnelen im Supermarkt ist groß. Beim Kauf von Gambas können Sie zwischen ungeschälten oder bereits geschälten Tieren wählen. Wir empfehlen jedem, der das Kochen mit Garnelen nicht gewöhnt ist, lieber auf die bereits geschälten und geputzten Gambas zurückzugreifen. Das richtige Zubereiten von Garnelen mit Schale kann sich als schwierig gestalten und gehört in erfahrene Hände. Ob Sie die Tiere tiergefroren oder frisch kaufen macht dabei keinen Unterschied. Beide schmecken als Gambas al Ajillo ganz hervorragend! Aber auch

unsere anderen Rezepte mit Garnelen sind absolut empfehlenswert. Probieren Sie zum Beispiel unseren mediterranen Flammkuchen mit Garnelen und überzeugen Sie sich selber.

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

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