

# Chiligarnelen mit Knoblauchbutter

So simpel, so lecker: Das Rezept für Chiligarnelen mit Knoblauchbutter ist im Handumdrehen zubereitet!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

8 Stk.	<a href="#">Garnelen</a>
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
2 Stk.	Chilischoten
50 g	<a href="#">Butter</a>

## Zubereitung

1. Für die Chiligarnelen mit Knoblauchbutter die Chilischoten waschen, entkernen und sehr klein schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Butter in einer Pfanne zerlassen und Chili und Knoblauch darin andünsten.
2. Garnelen dazugeben und ca. 3 Minuten braten, dabei ca. alle 30 Sekunden überprüfen, ob sie schon den richtigen Garpunkt haben. Dann herausnehmen, anrichten und sofort servieren.

## Tipp

Die Chiligarnelen mit Knoblauchbutter mit etwas Koriander verfeinern. Dazu schmeckt geröstetes Brot oder Baguette.