

## Knoblauch-Chili-Garnelen

Dieses einfache Rezept aus Spanien schmeckt nicht nur Diabetikern: Diese Knoblauch-Chili-Garnelen sind in wenigen Minuten zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 10 min



## **Zutaten**

30 Stk.	Garnelen
260 ml	Olivenöl
6 Stk.	Knoblauchzehe
3 Stk.	Chilischoten
1 Prise	Salz

## Zubereitung

- 1. Für die Knoblauch-Chili-Garnelen den Knoblauch schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Chilischoten waschen, entkernen und fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Chili und Knoblauch darin andünsten.
- 2. Sobald der Knoblauch leicht Farbe annimmt, die Garnelen salzen und für ca. 3 Minuten dazugeben. Wenn sie rosa sind, herausnehmen und heiß servieren.

## **Tipp**

Zu den Knoblauch-Chili-Garnelen frisches Weißbrot oder Rosmarinpolenta servieren.