

Garnelen Laibchen

Die Garnelen Laibchen sind eine willkommene Abwechslung in der Küche. Ein Rezept mit den kleinen Meeresfrüchten das bestimmt gelingt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

500 g	Garnelen geschält (ohne Kopf)
3 Stk.	Knoblauchzehe
1 Handvoll	Petersilie
	Cayennepfeffer
1 Stk.	Bio-Zitrone

Zubereitung

- Um die Garnelen Laibchen zuzubereiten die küchenfertigen, geputzten Garnelen in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen, pressen, mit den Meeresfrüchten vermengen und mit einem Mixstab pürieren.
- 2. Die Zitrone waschen etwas Schale zur Masse reiben. Die Hälfte der Zitrone auspressen und den Saft unterrühren.
- 3. Die Petersilie waschen, trocken schleudern, fein zerhacken und unter die Masse rühren. Mit Cayennepfeffer abschmecken.
- 4. Mit einem Esslöffel und feuchten Händen Laibchen formen.
- 5. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Laibchen von beiden Seiten einige Minuten goldgelb braten.

Tipp

Die Garnelen Laibchen heiß servieren und einen Knoblauch-Dip oder scharfen Dip dazu reichen.

