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

1. 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.