Garnelen mit Knoblauch

Das Rezept für die Garnelen mit Knoblauch ist kinderleicht und nimmt kaum Zeit in Anspruch. Eine wunderbare leichte Speise, besonders schmackhaft mit knusprig frischem Baguette.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

6 Stk.	Riesengarnelen (küchenfertig)
3 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Gartenkräuter (gehackt)
1 EL	Frischen Zitronensaft
	Salz und Pfeffer
4 EL	Olivenöl

Zubereitung

1. Zuerst die Knoblauchzehen schälen und fein zerhacken. Die Gartenkräuter waschen, trocken schütteln und zerschneiden.

2. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch kurz andünsten. Die **Garnelen** hinzugeben und etwa 8 Minuten unter gelegentlichen umdrehen anbraten. Mit frisch gepressten Zitronensaft beträufeln und mit den gehackten Kräutern bestreuen. Abschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp

Mit Zitronenscheiben garnieren und frisches Baguette dazu reichen.