Garnelen mit Zitronengras

Wenn es mal schnell gehen soll, ist dieses Rezept für Garnelen mit Zitronengras genau das richtige für Feinschmecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

16 Stk.	Garnelen
4 Stk.	Knoblauchzehe
4 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
130 ml	Weißwein
1 Stange	Zitronengras
1 Schuss	Zitronensaft
1 Prise	Zitronenschalen (gerieben)

Zubereitung

1. Für die Garnelen mit Zitronengras zunächst die Garnelen mit etwas Zitronensaft beträufeln und mit Salz und geriebener Zitronenschale bestreuen. Zitronengras waschen und klein schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zitronengras und Knoblauch hineinlegen. Garnelen darin kurz anbraten und herausnehmen und warm stellen. Den Bratenrückstand mit Weißwein ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und als Sauce zu den Garnelen servieren.

Tipp

Zu den Garnelen mit Zitronengras schmeckt feiner Basmatireis.