Garnelen Tapas

Die Garnelen Tapas gelingen auch Kochanfänger, einfach und mit wenig Aufwand. Ein köstliches Rezept mit sehr viel Knoblauch.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

500 g	Garnelen
6 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Chilischoten
150 ml	Olivenöl
1 Bund	Blattpetersilie
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Garnelen Tapas** zuerst die Garnelen vorbereiten. Dafür die Schale und den Darm entfernen und gründlich mit Wasser abspülen. Bei TK-Ware ist das meistens nicht mehr notwendig. Ansonsten einfach in Wasser auftauen, ebenfalls schälen, am Rücken leicht aufschlitzen und den Darmfaden herauslösen und abspülen.

2. Knoblauch schälen und vierteln. Chilischoten waschen, entkernen und in feine Ringe schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.

3. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Bei vorgegarten TK-Gambas zuerst die Chilischote und den Knoblauch kurz anbraten und später die Garnelen hinzugeben und 1-2 Minuten braten. Einfach nur kurz erhitzen, ansonsten werden sie leicht zäh.

4. Bei frischen Gambas alle Zutaten gleichzeitig in das Öl geben und 2-3 Minuten im heißen Olivenöl braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Petersilie bestreuen und sofort servieren.

Tipp

Frisches Weißbrot oder Baguette zu den Garnelen Tapas reichen. Dazu einen trockenen Weißwein zum Beispiel einen Weißburgunder aus der Südsteiermark genießen.