Gebratene Gambas

Wer einmal gebratene Gambas probiert hat, kann die Begeisterung für dieses einfache Gericht nachempfinden. Das Rezept kommt mit wenigen, aber hochwertigen Zutaten aus.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

1 kg	Gambas
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Schalotten
1 EL	Butter
1 EL	Öl
1 EL	Kräuter (der Provence)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für gebratene Gambas zunächst die Gambas vollständig schälen. Zwiebel und Schalotten schälen und fein hacken. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Schalotten darin anschwitzen.

2. Gambas hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence würzen. Ca. 10 Minuten garen lassen. Wenn die Gambas eine goldene Farbe bekommen, herausnehmen, anrichten und servieren.

Tipp

Oft werden gebratene Gambas zusammen mit einem Stück Baguette serviert.