Knoblauch-Chili-Garnelen

Dieses einfache Rezept aus Spanien schmeckt nicht nur Diabetikern: Diese Knoblauch-Chili-Garnelen sind in wenigen Minuten zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 10 min

Zutaten

30 Stk.	Garnelen
260 ml	Olivenöl
6 Stk.	Knoblauchzehe
3 Stk.	Chilischoten
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für die Knoblauch-Chili-Garnelen den Knoblauch schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Chilischoten waschen, entkernen und fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Chili und Knoblauch darin andünsten.

2. Sobald der Knoblauch leicht Farbe annimmt, die Garnelen salzen und für ca. 3 Minuten dazugeben. Wenn sie rosa sind, herausnehmen und heiß servieren.

Tipp

Zu den Knoblauch-Chili-Garnelen frisches Weißbrot oder Rosmarinpolenta servieren.