

Knoblauch Garnelen

Ein piffiges Rezept für Knoblauch Garnelen, die sich nicht nur auf jeder Party gut machen. Garnelen sind schnell zubereitet und schmecken einfach super.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

1 kg	Garnelen
4 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Paprika
1 TL	Chilipulver
50 ml	Weinbrand
120 ml	Olivenöl
3 TL	Petersilie
1 Stk.	Zitrone (den Saft davon)
1 Stk.	Baguette

Zubereitung

1. Für die Knoblauch Garnelen die frischen Garnelen zuerst säubern. Hierzu muss man den schwarzen Faden (Darm) entfernen. Mit einem kleinen spitzen Messer neben diesem leicht einschneiden und ihn dann herausdrücken.
2. Nun den Knoblauch schälen und fein hacken. Olivenöl in eine beschichtete Pfanne geben und diese auf mittlerer Hitze heiß werden lassen. Jetzt den Knoblauch und die Paprikaflocken hinzugeben. Diese geben dem Ganzen einen ganz besonderen Kick. Nun alles zusammen circa eine Minute braten, bis der Knoblauch bräunlich wird, darauf achten, dass er nicht verbrennt.
3. Danach die Hitze erhöhen, Garnelen zu dem Öl geben, Zitronensaft, Weinbrand und Paprika dazugeben und gut umrühren. Das Ganze kräftig anbraten und immer wieder wenden. Nach circa 3 Minuten sind die Garnelen verzehrfertig.

4. Die Garnelen auf einer Platte nett anrichten mit Petersilie bestreuen und mit frischem Baguette und knackigem Salat dazu reichen und sofort servieren. Noch kurz Salz und frisch gemahlenem Pfeffer über die Garnelen streuen.

Tipp

Die leckeren Knoblauch Garnelen schmecken auch mit tiefgefrorenen Schalentieren. Diese dann gut abspülen und trocken tupfen. Die Garzeit kann sich verlängern, wenn diese noch nicht ganz aufgetaut sind. Da es sehr schnell geht, dieses Gericht herzustellen, eignet es sich auch für einen leckeren Snack zwischendurch!