

# Knoblauchgarnelen

Leckere Knoblauchgarnelen, hier mit einer Garnitur aus Kirschtomaten. Das Rezept eignet sich besonders als mediterrane Vorspeise für ein Menü.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

|         |                               |
|---------|-------------------------------|
| 25 Stk. | <a href="#">Garnelen</a>      |
| 200 ml  | Olivenöl                      |
| 6 Stk.  | <a href="#">Knoblauchzehe</a> |
| 2 Stk.  | Chilischoten                  |
| 1 Prise | <a href="#">Salz</a>          |

## Zubereitung

1. **Knoblauchgarnelen** sind sehr einfach zuzubereiten: Chilischoten halbieren, entkernen und sehr fein hacken. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, darin Chilischoten und Knoblauch dünsten, bis der Knoblauch glasig ist. Garnelen mit Salz würzen und ca. 3 Minuten braten.
3. Wenn die Knoblauchgarnelen schön rosa sind, herausnehmen und heiß servieren.

## Tipp

Knoblauchgarnelen schmecken sehr gut zu frischem Weißbrot.