

Scharfe Gambas

Ein würziges Rezept, das es in sich hat: Scharfe Gambas schmecken als Vorspeise und kleine Zwischenmahlzeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

| | |
|------------|-------------------------------|
| 4 Stk. | Knoblauchzehe |
| 2 Stk. | Chilischoten |
| 450 g | Gambas |
| 1 Prise | Paprikapulver |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 250 ml | Speiseöl |
| 2 Spritzer | Zitronensaft |

Zubereitung

1. Für scharfe Gambas die Chilischoten waschen, entkernen und fein hacken. Zitronensaft mit Chili, Salz, Pfeffer und Paprikapulver verrühren. Knoblauch schälen und in die Marinade pressen. Die Gambas hineinlegen und für mindestens zwei Stunden durchziehen lassen.
2. Gambas herausnehmen und etwas abtropfen lassen. Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Gambas darin schwimmend ausbacken. Herausnehmen und falls erforderlich bis zum Servieren im Backofen warmhalten.

Tipp

Empfehlenswert ist, scharfe Gambas zusammen mit Baguette und einem frischen Salat zu servieren.