Shrimps in Knoblauchöl

Die Shrimps mit Knoblauchöl sind eine vorzügliche mediterrane Speise. Das Rezept ist in kurzer Zeit zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

250 g	Shrimps (küchenfertig)
2 Stk.	Knoblauchzehe
4 EL	Olivenöl extra vergine
0.5 TL	Chiliflocken
3 EL	Weißwein
	Salz
1 Handvoll	Petersilie gehackt
	Zitronenspalten

Zubereitung

1. Für die **Schrimps in Knoblauchöl** die Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die frische Petersilie zerhacken.

2. Das Olivenöl in einer Bratpfanne auf mittlere Stufe erhitzen. Den Knoblauch zugeben und etwa 1 Minute anrösten, ohne braun zu werden. Die Shrimps hinzugeben und und zirka 3-4 Minuten von beiden Seiten braten. Mit Chiliflocken würzen, den Weißwein angießen und zirka 2 Minuten köcheln lassen. Von der Kochplatte nehmen, mit gehackter Petersilie bestreuen und mit Salz würzen. Auf Teller anrichten und mit Zitronenspalten garnieren.

Tipp

Die Shrimps nicht zu lange braten, da sie schnell zäh werden. Zu den Shrimps mit Knoblauchöl ein

Baguette reichen.