

# 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      | <a href="#">Shrimps</a> (küchenfertig) |
| 2 Stk.     | <a href="#">Knoblauchzehe</a>          |
| 4 EL       | Olivenöl extra vergine                 |
| 0.5 TL     | Chiliflocken                           |
| 3 EL       | Weißwein                               |
|            | <a href="#">Salz</a>                   |
| 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.