Shrimps mit Knoblauch und Weißwein

Leichte Vorspeise für Feinschmecker: Ein einfaches, aber raffiniertes Rezept für Shrimps mit Knoblauch und Weißwein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

520 g	Shrimps
1 Stk.	Zitrone
4 Stk.	Knoblauchzehe
1 Bund	Petersilie
4 EL	Olivenöl
130 ml	Weißwein
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Die **Shrimps mit Knoblauch und Weißwein** sind schnell zubereitet und können als warme Vorspeise gereicht werden. Die küchenfertigen Shrimps bei Zimmertemperatur auftauen, dann gründlich unter fließendem Wasser waschen und trockentupfen.

2. Die Zitrone auspressen und den Knoblauch schälen und klein schneiden. Petersilie waschen, trocknen und hacken. Die abgetrockneten Shrimps mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

3. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Knoblauch und Shrimps darin etwa 2 Minuten lang anrösten. Mit Weißwein ablöschen, auf höchste Temperatur schalten und kurz durchkochen lassen. Erneut abschmecken, die Petersilie zufügen und servieren.

Tipp

Die Shrimps mit Knoblauch und Weißwein mit Baguette oder frischem Weißbrot servieren. Mit Reis als Beilage kann man sie auch als leichte Hauptmahlzeit genießen.