

Gambas Pil Pil

Zutaten

15 große Garnelen (geschält)
4 Knoblauchzehen
2 kleine rote Chilis
4 Stängel Petersilie (glatt)
150 ml Olivenöl
75 ml Weißwein
Salz und Pfeffer

Sonstiges Equipment

(Equipment wie div. Töpfe,
Pfannen, Schüsseln, Messer,
Schneidbretter, Servierteller etc.
werden vorausgesetzt)
Küchenhandschuhe
Kleine feuerfeste Form



ZUTATEN ZUBEREITUNG

1. Gambas zubereiten

150 ml Olivenöl in eine kleine feuerfeste Form geben und im Backofen richtig heiß werden lassen.

15 große Garnelen (geschält) in eine Schüssel geben.

4 Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden. Zu den Garnelen geben.
Von

2 kleinen roten Chili-Schoten den Stiel entfernen, diese längs halbieren und entkernen und dann quer in schmale Ringe schneiden.

Ebenfalls in die Schüssel geben. Alles mit

Salz & Pfeffer aus der Mühle würzen.

Wenn das Olivenöl heiß ist, alles aus der Schüssel in das Öl geben und ca. 3 Minuten im Ofen garen. Dann mit

75 ml Weißwein ablöschen und noch 2 Minuten weitergaren.

In der Zwischenzeit

4 Stängel Petersilie (glatt) waschen und trockenschütteln. Die Blätter abzupfen und mit dem Messer kleinschneiden.

2. Anrichten

Die Gambas mit frischem, knackigem Baguette servieren.