

Rezept

## Gambas al ajillo

Ein Rezept von Gambas al ajillo, am 25.03.2023

### Zutaten

<b>250 g</b> geschälte King Prawns (TK)	<b>2 Stiele</b> glatte Petersilie
<b>4</b> Knoblauchzehen	<b>100 ml</b> Olivenöl
Chiliflocken nach Bedarf	Salz
<b>1</b> Bio-Zitrone	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

### Zubereitung

1. Garnelen auftauen lassen. In der Zwischenzeit Petersilie abbrausen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Knoblauch schälen und ebenfalls fein hacken.
2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Garnelen dazugeben und ca. 3 Minuten ringsherum scharf braten. Knoblauch dazugeben und mitbraten.
3. Petersilie, Salz und Chiliflocken dazugeben. Zitrone abbrausen, abtrocknen, Schale abreiben und unter die Garnelen rühren.
4. Garnelen auf Tapas-Schalen verteilen und mit Brot servieren.