Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Gebratene Knoblauchgarnelen

Ein Rezept von Gebratene Knoblauchgarnelen, am 19.05.2025

Zutaten

12	große Riesengarnelen mit Schale (King Prawns; ca. 700 g)
	Salz
3 EL	Olivenöl
1	Knoblauchknolle
1 Bund	Petersilie
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Garnelen mit der Schale längs halbieren und dabei den Schwanz daran belassen. Mit einem kleinen spitzen Messer den dunklen Darm vorsichtig entfernen, die Garnelen kalt abspülen und trockentupfen.

2. Die Knoblauchzehen aus der Knolle lösen und leicht klopfen, so dass sie aufplatzen. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und die Blättchen grob hacken. Die Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Garnelen und Knoblauch darin bei großer Hitze ca. 10 Min. braten, dabei einmal wenden. Die Petersilie darüber streuen. Die Garnelen schmecken warm und kalt.