

Rezept

Knoblauchgarnelen mit Weißwein

Ein Rezept von Knoblauchgarnelen mit Weißwein, am 17.06.2024

Zutaten

2 Knoblauchzehen	50 g Butterschmalz (ersatzweise Olivenöl oder Butter)
500 g Garnelen (geschält und vom Darm befreit)	1 EL Weißwein
1 EL Zitronensaft	Salz
2 Stängel glatte Petersilie	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal, 28 g F, 47 g EW, 2 g KH

Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Darin die Garnelen 1 Min. braten, dann heraus-nehmen und beiseitestellen.
2. Den Knoblauch in die Pfanne geben und 30 Sek. andünsten, ohne dass er bräunt. Dann sofort mit Weißwein und Zitronensaft ablöschen und salzen. Die Garnelen zurück in die Pfanne geben und 1 Min. im Sud ziehen lassen, damit sie die Aromen aufnehmen können.
3. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken. Vor dem Servieren über die Garnelen streuen.