

## Rezept

# Riesengarnelen mit Zitronen-Knoblauch-Sauce

Ein Rezept von Riesengarnelen mit Zitronen-Knoblauch-Sauce, am 29.03.2023

## Zutaten

<b>16</b> ungeschälte rohe Riesengarnelen (mit Kopf)	<b>100 ml</b> Olivenöl
<b>1 Zweig</b> Rosmarin	frisch gepresster Saft von 1 Zitrone
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>1 Bund</b> glatte Petersilie
Salz	Pfeffer aus der Mühle

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Garnelen abbrausen, trocken tupfen und in eine flache Auflaufform legen. Mit 4 EL Olivenöl beträufeln. Rosmarinzweig abbrausen, trocken schütteln, in grobe Stücke teilen und zu den Garnelen geben. Im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. garen. (Oder die Gambas auf dem Grill von jeder Seite ca. 4 Min. rösten.)
2. Inzwischen Zitronensaft mit dem übrigen Olivenöl mischen. Knoblauch schälen und dazupressen. Petersilie abbrausen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen, fein hacken und dazugeben. Mit Pfeffer und Salz würzen.
3. Die Garnelen aus dem Ofen nehmen und in der Form auf den Tisch stellen. Dazu die Zitronen-Knoblauch-Sauce zum Dippen servieren und ein knuspriges Ciabatta reichen.