Zutaten

- 8 Riesengarnelen
- 3 Knoblauchzehen, 1/2 Chili, 1/4 Zitrone
- Thymian und Rosmarin
- Kochateliers-Bouillabaisse-Salz „Mehr für´s Meer“
- 50 ml Weißwein
- Pflanzenöl

Vorspeise, vom Grill

Gambas a la Ajillo

Entdecken Sie unser einfaches Rezept für Gambas a la Ajillo. Kochen Sie mit uns in den Kochateliers und genießen Sie köstliche Tapas! Jetzt ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Knoblauch, Chili, Thymian, Rosmarin und Zitrone grob zerkleinern.
2. Riesengarnelen von der Schale befreien, der Länge nach halbieren und den Darm entfernen. Trocken tupfen und mit Bouillabaisse-Salz marinieren. In einer Pfanne Öl erhitzen. Die Garnelen hineingeben und von beiden Seiten ca. 1 Minute braten. Nun die Kräuter hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. Im Fond servieren.