

Zutaten

- 8 Gambas
- 50 ml Olivenöl
- 2 große Knoblauchzehen
- 1 TL Schwarze Pfefferkörner
- 1 frische Chili
- Salz, Limetten

Vorspeise, vom Grill

Gambas al Pil Pil

Entdecken Sie das Rezept für köstliche Gambas al Pil Pil. Lassen Sie sich inspirieren und kochen Sie mit Kochateliers! Jetzt ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Gambas von Schale und Darm befreien. Knoblauch schälen und leicht andrücken, Pfefferkörner mit dem Messerrücken andrücken und Chili halbieren. Gambas und Gewürze in die feuerfeste Schale geben und mit Olivenöl bedecken. Für 15 Minuten bei 200°C im Umluftofen oder auf dem Grill garen
2. Gegarte Garnelen mit Salz würzen und Limettenscheiben garnieren.