

Zutaten

- 8 Riesengarnelen
- 4 Scheiben Serrano-Schinken
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Chilischote

Vorspeise, vom Grill

Garnelen mit Chili, Knoblauch & Serrano Schinken

Entdecken Sie unser Rezept für Garnelen mit Chili, Knoblauch und Serrano-Schinken. Kochen Sie mit uns im Kochateliers und genießen Sie den Geschmack Spaniens!

So wird’s gemacht:

1. Riesengarnelen von der Schale befreien. Den Rücken der Länge nach vorsichtig aufschneiden und den Darm entfernen. Mit Serrano-Schinken umwickeln.
2. Die Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheiben schneiden, diese in Olivenöl goldbraun frittieren.
3. Öl abgießen und darin die Garnelen zusammen mit der in Ringe geschnittenen Chilischote von jeder Seite ca. 1,5 Minuten braten. Zum Schluss den Knoblauch hinzugeben.