



Zutaten

- 8 Stück Riesengarnelen
- Je 2 Zweige Thymian und Rosmarin
- 3 Zehen Knoblauch
- Rapsöl zum Braten
- ½ Zitrone, Chili nach Wunsch
- Flocke Butter
- Kochateliers Bouillabaisse-Salz „Mehr fürs Meer“

Hauptgang

Knoblauch-Garnelen

Entdecken Sie unser köstliches Knoblauch-Garnelen-Rezept! Perfekt für Pasta Italiana. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

So wird's gemacht:

1. Die Garnelen von der Schale befreien und den Darm entfernen. In einer Pfanne das Öl erhitzen und darin die Garnelen mit den angedrückten Knoblauchzehen ca. 1 Minute von jeder Seite heiß anbraten. Die Kräuter im Ganzen, Saft von der Zitrone und Chili hinzugeben. Die Pfanne vom Herde nehmen die Butter hinzufügen und mit Salz abschmecken.