

## Gebratene Garnelen mit Knoblauch aus der Pfanne

450 g Garnelen, geschält	Salz	1 TL Paprikapulver, geräuch.
4-5 Knoblauchzehen	60 ml Olivenöl	2 EL Weißwein, trocken
1 Prise Zucker	Kräuter	

Die Garnelen salzen.

Mit Paprika bestreuen und gut umrühren.

Die Garnelen sollten gleichmäßig beschichtet werden.

Knoblauch in dünne Scheiben schneiden.

In einer Bratpfanne das Öl bei mittlerer Hitze erwärmen.

Den Knoblauch 2 Minuten anbraten, bis er goldgelb wird.

Die Garnelen in die gleiche Pfanne geben.

Die Hitze erhöhen.

Das Ganze weitere 2 Minuten anbraten.

Wein und eine Prise Zucker in die Pfanne geben.

Sobald die Flüssigkeit in der Pfanne zu kochen beginnt, ein paar Minuten weiter braten.

Dabei ordentlich rühren.

Die fertigen Garnelen vom Herd nehmen.

Mit den Kräutern bestreuen und servieren.

NN am 11. Juli 2024