

Garnelen in der Heißluftfritteuse

Für 4 Personen:

120 ml Olivenöl	2 EL Rotweinessig	60 g fein gehackte Petersilie
2-3 Knoblauchzehen, zerdrückt	1 kleine rote Chili	1 Schalotte
1 TL getrock. Oregano	1 TL Meersalz	Pfeffer, Salz
Saft von 1/2 Limette	1/2 TL Kreuzkümmel	500 g frische Garnelen

Die Heißluftfritteuse auf 180°C vorheizen.

In einer Schüssel Olivenöl, Rotweinessig, Petersilie, Knoblauch, Chili, Schalotte, Oregano, Meersalz und Pfeffer gut vermischen. Diese Sauce sorgt für den unwiderstehlichen Geschmack der Garnelen.

In einer separaten Schüssel den Saft von 1/2 Limette, Kreuzkümmel und Salz mischen.

Optional kann noch etwas gehackte Chili hinzugefügt werden. Die Garnelen in die Marinade geben und gut umrühren, bis sie gleichmäßig bedeckt sind. Etwa 10 Minuten marinieren lassen, damit die Aromen gut einziehen können.

Die marinierten Garnelen in den Korb der Heißluftfritteuse geben.

Darauf achten, dass sie nicht übereinander liegen. Die Garnelen für 7-9 Minuten garen und den Korb zur Hälfte der Garzeit schütteln, um sicherzustellen, dass die Garnelen gleichmäßig gegart werden.

Die Garnelen aus der Heißluftfritteuse nehmen und sofort mit der vorbereiteten Chimichurri-Soße vermischen. Die Garnelen mit gehacktem Koriander und Limettenscheiben servieren.

NN am 05. August 2024