

Knoblauch-Garnelen

Für 4 Portionen:

500 g Garnelen	4-5 Knoblauchzehen (gehackt)	2 rote Chilischoten, Ringe
3 EL Olivenöl	1 TL Paprikapulver	1 TL Salz
$\frac{1}{2}$ TL Pfeffer	2 EL Petersilie	

Die Garnelen schälen und entdarmen.

Den Knoblauch hacken.

Die Chilischoten in Ringe schneiden.

In einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze das Olivenöl erhitzen.

Die Knoblauchzehen und die Chilis in die Pfanne geben und für etwa 1-2 Minuten braten, bis der Knoblauch goldbraun ist.

Die Garnelen in die Pfanne geben, mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer würzen und 3-4 Minuten braten, bis sie rosa und durchgegart sind.

Die Pfanne vom Herd nehmen, die Garnelen mit frischer Petersilie garnieren und kurz ruhen lassen.

NN am 27. Juli 2025