

Omas Rezeptesammlung

Spanische Garnelen In Knoblauchöl

Gattung: Garnele, Knoblauch, Meeresfrucht, Spanien, Fisch

500 g	tiefgefrorene, geschälte Garnelen, Salz,	1/2 Pack. Weißwein, Pfeffer,
5	Essl. Olivenöl,	2 Essl. fein gehackte Petersilie,
4	Knoblauchzehen (fein	Zitronensaft

Die tiefgefrorenen Garnelen in kochendes Salzwasser geben. Nach dem Aufkochen in einem Sieb gut abtropfen lassen.

In der Pfanne Öl erhitzen und die abgetropften Garnelen 3 bis 4 Minuten darin dämpfen.

Den Knoblauch hinzufügen und den Wein darüber gießen.

Wenn der Saft eingekocht ist, die Garnelen vom Feuer nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Petersilie darüber streuen.

Nach Belieben etwas Zitronensaft darüber träufeln.