



BONIC DEL SUD

GAMBAS MIT KNOBLAUCH, ZITRONE UND PETERSILIE

BESCHREIBUNG:

Gambas mit Zitrone und Petersilie.
Der ideale Tapas-Snack!

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

150 ml Natives Olivenöl Extra
6 schwarze Knoblauchscheiben
5 EL Aji-Chiliflocken Gewürz süß oder pikant
60 rohe Gambas, geschält, mit Schwanzenden
6 EL Zitronen-Balsamico
6 EL frische, fein gehackte Petersilie
1 Glas Aioli Natur
1 Glas Knoblauch-Pfeffer Creme
Baguette zum Servieren

ZUBEREITUNG:

- Das Olivenöl in einer großen, tiefen Pfanne erhitzen. Knoblauch und Chiliflocken hineingeben und unter ständigem Rühren erhitzen, bis sie zischend zu braten beginnen. Die Gambas zufügen und so lange braten, bis sie rosa werden und sich zu krümmen beginnen. Nicht zu lange braten, da sie sonst trocken werden!
- Die Gambas mit einem Schaumlöffel herausheben und in vorgewärmte Schalen geben. Mit Zitronen-Balsamico beträufelt und mit Petersilie bestreut servieren. Dazu viel Baguette mit Aioli oder Knoblauch-Pfeffer Creme reichen.

