



BONIC DEL SUD

RIESENGAMBAS MIT KNOBLAUCH UND AIOLI

BESCHREIBUNG:

Riesengambas mit Knoblauch und Aioli.
Der ideale Tapas-Snack!

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

125 ml Natives Olivenöl Extra

4 schwarze Knoblauchscheiben

3 EL Aji-Chiliflocken Gewürz süß oder
pikant

500 gekochte Riesengambas, geschält

2 EL Zitronen-Balsamico

3 EL frische, fein gehackte Petersilie

1 Glas Aioli Natur

6 Zitronenspalten zum Garnieren

Meersalzflöcken

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 **vorgekochten** Gambas zufügen und maximal 2-3 Min. weich dünsten. Nicht zu lange dünsten, da sie sonst trocken werden!
- Den Herd ausschalten. Die gehackte Petersilie zu den Gambas geben und gut vermischen. Mit Meersalzflöcken und Pfeffer würzen.
- Die Gambas und das Knoblauchöl auf 4 vorgewärmte Teller verteilen und mit Zitronenspalten garniert servieren. Dazu Aioli und Baguette reichen.

