



BONIC DEL SUD

## GAMBAS MIT CHILI-SCHARF!

### BESCHREIBUNG:

Gambas mit Chili. Scharf!

### ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

1 frische rote Chilischote

1 frische grüne Chilischote

6 EL Natives Olivenöl Extra

500-600 g rohe Gambas, geschält,  
mit Schwanzenden

1-2 TL Aji-Chiliflocken Gewürz süß oder  
pikant

4 schwarze Knoblauchzehen, gehackt

1-2 Spritzer Hola Habanero No.1

Chili-Salsa Mallorca

Meersalzflocken

1 Glas Aioli Natur

Pfeffer

Baguette zum Servieren

### ZUBEREITUNG:

- Die Chilischoten längs halbieren, entkernen und fein hacken.
- Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Den schwarzen Knoblauch darin für ca. 30 Sekunden anbraten. Gambas, Chilischoten und Aji-Chiliflocken zufügen. Mit Meersalz, Pfeffer und Chili-Salsa würzen. Die Gambas unter Rühren für ca. 2-3 Minuten braten, bis die Gambas rosa sind. Nicht zu lange braten, da diese sonst zu trocken werden!
- Sofort heiß in der Pfanne servieren. dazu Baguette und Aioli Natur reichen.

