

BONIC DEL SUD



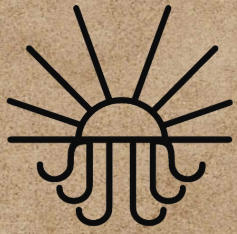
Tapas

29.01.2023

REZEPT

Gambas a la Lima
Garnelen an Limetten

- Die Schale von 4 Limetten abreiben & die 4 Limetten auspressen. Die restlichen 4 Limetten in Spalten schneiden & beiseitestellen.
- Die entdarmten Gambas kalt abspülen & mit Küchenpapier gut trocken tupfen.
- Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Knoblauch darin ca. 30 Sek. anbraten. Die Gambas zugeben & unter gelegentlichen Rühren anbraten, bis sie rosa werden. Limettenschale, Limettensaft & Sherry zugeben & gut mischen.
- Die Gambas auf Tellern anrichten & mit Meersalzflöckchen & Petersilie bestreuen. Dazu die Limettenspalten zum Beträufeln reichen.



BONIC DEL SUD



Tapas

29.01.2023

ZUTATEN

Gambas a la Lima
Garnelen an Limetten für 4 Personen

- 16 Riesengarnelen (geschält und entdarnt)
- 4 Bio Limetten
- 4 Knoblauchzehen
- 2-3 EL Olivenöl (Arbequina oder Picualsorte)
- 2 TL fein gehackte Petersilie
- Meersalzflöcken
- 1 Schuss Sherry trocken



SCAN ME