

OZ. ROSA PUNJAB KRISTALLSALZ



**GROSSER GESCHMACK
IN KLEINEN DOSEN**

GAMBAS AL AJILLO – GARNELEN MIT KNOBLAUCH

ZUTATEN

500 G GARNELEN OHNE KOPF
5 STK. KNOBLAUCHZEHEN
2 STK. CHILISCHOTEN
300 G OLIVENÖL
100 G WEISSWEIN TROCKEN
2 STK. BAGUETTE

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: leicht

GEWÜRZE · KRÄUTER · AROMA

oz. Rosa Punjab Kristallsalz, oz. Zitronenpfeffer, Basilikum, Koriander



VORBEREITUNG

Chilischoten in feine Streifen schneiden, Knoblauchzehen in Scheiben schneiden, Basilikum und Koriander in Streifen schneiden.

ZUBEREITUNG

- 1 Garnelen sorgfältig putzen und trocknen.
 - 2 Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.
 - 3 In das heiße Olivenöl die Chilischoten und Knoblauchscheiben hinzugeben, kurz aufschäumen und anschließend die Garnelen und den Weißwein hinzugeben.
 - 4 Die Garnelen im aufbrausenden Öl solange sieden lassen, bis die Garnelen sich krümmen und rosa werden.
 - 5 Mit oz. Rosa Punjab Kristallsalz und oz. Zitronenpfeffer abschmecken.
 - 6 Die Garnelen in Portionsschalen umfüllen, mit dem heißen Olivenöl und geschnittenen Kräutern bedecken.
 - 7 Heiß mit dem Baguette servieren.
-

OZ.-TIPP

Alternativ können auch junge Kraken oder Tintenfische verwendet werden.

