



Gebratene Garnelen

Zutaten für 4 Portionen

- » 20 Riesengarnelen
- » 1 EL Olivenöl, für die Pfanne
- » 1 2 Zitrone in Scheiben
- » 2 von 3 cm Ingwer
- » 3 von 4 Knoblauchzehen
- » 1 Chili in Scheiben
- » Salz
- » Pfeffer, aus der Mühle
- » glatte Petersilie

Für das Öldressing

- » 1 Knoblauchzehe
- » 1 cm Ingwer
- » 1 2 Zitrone, Saft
- » 1 Stk Peperoni, rot
- » 4 EL Olivenöl

Zubereitung

Vorbereitung

1. Wasche die Riesengarnelen und tupfe sie mit Küchenpapier leicht trocken.

2. Schneide eine Hälfte der Zitrone in Scheiben.

3. Von der anderen Hälfte etwas Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen.

4. Knoblauch und Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden.

5. Chili klein schneiden.

Öl-Dressing

Etwas Knoblauch, Ingwer und rote Peperoni mit dem Zitronensaft verrühren.

Zubereitung

1. Erhitze Olivenöl in einem Topf, füge Knoblauch, Ingwer, abgeriebene Zitronenschale, Peperoni und etwas Zitronensaft hinzu.

2. Gebe die Garnelen hinein und brate sie bei mittlerer Hitze für ca. 2–3 Minuten.

3. Wende die Garnelen, füge die Zitronenscheiben hinzu und brate alles weitere 2–3 Minuten, bis die Garnelen eine schöne Farbe erhalten. Würze kräftig mit Salz und Pfeffer.

4. Richte sie auf einem Teller an, träufle das Öl-Dressing über die gebratenen Garnelen und garniere sie nach Belieben mit Petersilie.