

TAPAS – GARNELEN IM SCHINKENMANTEL

TAPAS – GARNELEN IM SCHINKENMANTEL

Ich bin ein großer Fan von Garnelen als Tapas – aber so richtig schlemmen kann man in der Tapasbar selten, meist sind sie genau abgezählt und es sollen ja auch nur Häppchen sein. Ich habe allerdings eine ganze Packung Black Tiger Prawns ergattert und konnte mich so richtig ausleben! Und weil es so schön passt werden die kleinen Häppchen für den Rezeptwettbewerb von Costa und lecker.de eingereicht.



Zutaten für 20 Garnelen im Schinkenmantel:

20 Garnelen, z.B. Black Tiger Prawns

10 Scheiben Schinken

etwas Olivenöl

Pfeffer & Salz

etwas Petersilie

Zubereitung:

Von den Garnelen den Kopf entfernen, den Panzer aufbrechen und abpulen (den Schwanz lasse ich dran) und die Garnele am Rücken entlang längst aufschneiden um den Darm zu entfernen.

Die Schinkenscheiben halbieren und jede Garnele in ein Stück Schinken wickeln.

Wenig Olivenöl in der Pfanne erhitzen und von beiden Seiten (hier je zwei Minuten) anbraten bis der Schinken gold-braun wird. Die Garnele wird durch den Schinken vom austrocknen ein wenig geschützt – das macht es ziemlich einfach sie auf den Punkt zu braten. Die Garnelen ordentlich auf einem Teller oder Schälchen anrichten.

Mit Pfeffer und Salz würzen und mit ein wenig gehackter Petersilie garnieren.

Wer möchte zugreifen?



Mit dabei beim Spendenevent von: