

TAPAS – RIESENGARNELEN IN KNOBLAUCHÖL

TAPAS – RIESENGARNELEN IN KNOBLAUCHÖL

Riesengarnelen in Knoblauchöl sind ein super leckerer Tapas-Klassiker. Die Garnelen dürfen vorher kurz im Knoblauchöl ziehen bevor sie rundum angebraten werden und am Ende in unseren Tapas-Schälchen landen. Das perfekte Rezept für euren nächsten spanischen Abend – und natürlich habe ich noch einige andere Ideen für euch was ihr dazu servieren könnt. Bei mir gab es diese Riesengarnelen in Knoblauch, [Rindfleisch scharf](#), [Rindfleisch mit Knoblauch](#), [pikante Hackbällchen in Tomatensauce](#), [Schweinefilet mit getrockneten Tomaten](#), [Anis-Lamm](#), [Brokkoli-Huhn](#), [Kartoffelecken](#), [Süßkartoffelecken](#), [Vitelotte-Ecken](#), [Champignon-Tomatenspieße](#) und einen leichten Joghurt-Dip. Einmal das volle Programm, aber als unkompliziertes Abendessen unter der Woche reichen auch zwei oder drei Tapas und etwas Weißbrot dazu!



ZUTATEN:

- 6 Riesengarnelen
- 4 Knoblauchzehen
- 1 kleines Bund Petersilie
- 5 EL Olivenöl

Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Die Garnelen vorbereiten indem der Kopf abgetrennt wird, der Panzer am Rücken entlang aufgeschnitten und bis auf das letzte Glied mit dem Schwanz abgetrennt wird. Am Rücken vorsichtig einschneiden und den Darm auslösen.

Wenn ihr mit einem kleinen Mixer arbeitet must ihr zuerst den Knoblauch schälen und die Petersilie grob hacken. Dann könnt ihr Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Pfeffer und Salz in den Mixer geben und alles zu einer dicken Paste mixen.

Ohne Mixer einfach den Knoblauch schälen und in ein Schälchen mit Olivenöl pressen. Die Petersilie ganz fein hacken und ebenfalls dazu geben. Alles mit Pfeffer und Salz würzen.

In beiden Fällen die Garnelen rundum in dem Gewürzöl wenden und einige Minuten beiseite stellen um sie ziehen zu lassen.



Für 15-20 Minuten zum marinieren beiseite stellen und dann in der heißen Pfanne ohne weiteres Öl braten kurz scharf anbraten. Pro Seite reicht dabei knapp 1 Minute damit die Garnelen in der Mitte noch schön glasig sind. Unbedingt aufpassen, dass der Knoblauch nicht verbrennt. Die Garnelen in einem passenden Tapas Schälchen* anrichten.

Viel Spaß beim Genießen!



Und wie immer aus nostalgischen Gründen das alte Foto zum Rezept:

