

TAPAS – SHERRY-GARNELEN

TAPAS – SHERRY-GARNELEN

Ich habe hier auf dem Blog ja schon einige leckere Tapas mit Sherry für euch gezaubert – eine weitere leckere Tapas-Variation mit Sherry sind diese Garnelen. Sie sind super einfach gemacht und mit einer übersichtlichen Zutatenliste auch total unkompliziert. Sehr lecker und meist ziemlich schnell weg!



Zutaten für 1 Schälchen:

6 Riesengarnelen

Olivenöl

1 Knoblauchzehe

6cl trockener Sherry

Pfeffer 6 Salz

1 Prise Cayennepfeffer

etwas Petersilie

Zubereitung:

Ich löse die Garnelen aus dem Panzer, das Schwanzstück darf dran bleiben, der Darm wird entfernt. Kurz abspülen und mit Küchenpapier abtrocknen. Die Garnelen zusammen mit dem fein gehackten Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Aufpassen, dass der Knoblauch keine Farbe bekommt. Nach 1 Minute die Temperatur etwas reduzieren (hier Stufe 6 von 9). Mit Pfeffer, Salz und Cayennepfeffer würzen. Nach 3 Minuten mit dem Sherry ablöschen. Die fein gehackte Petersilie dazu geben und das Ganze in einem Tapasschälchen anrichten.

Fertig!