



Angebratene garnelen mit knoblauch und koriander

Categoria
Peixe

Tempo de preparação
Rápido

Dificuldade
Médio

Custo
Wirtschaftlich

Com quem?
Zwei

Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

50ml Gallo Olivenöl Reserva

10ml Gallo Weißweinessig

Nach Belieben: Piri-Piri mit Olivenöl

- 400g geschälte Garnelen 20/30
- 20g Weißwein
- 20g Knoblauch
- Gehackter koriander nach Belieben

Modo de preparação

1

Öffnen Sie die Garnelen in der Mitte, schälen Sie sie und entfernen Sie die Innereien, ohne sie auseinanderzunehmen.

2

Erhitzen Sie das Olivenöl, braten Sie den Knoblauch auf und geben Sie die Garnelen hinzu und braten Sie diese mit an.

3

Geben Sie den Weißwein und ganz am Schluss den Essig hinzu und streuen Sie den gehackten Knoblauch darüber.

4

Geben Sie für ein intensiveres Geschmackserlebnis Piri-Piri nach Belieben hinzu.

Produtos utilizados



Reserva

Natives Olivenöl Extra



Weißweinessig

Essige Täglich



Piri-Piri mit Olivenöl

Piri-Piri



Mais receitas em

www.galloporthugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide