



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 na 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.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide