MONDO ITALIANO
WAURIG
DAL 1991

MEERESFRÜCHTE

Gebratene Riesengarnelen



25 Minuten / Mittel / Meeresfrüchte

"Gebratene Riesengarnelen" sind ein delikates und schmackhaftes Gericht, das durch seine Einfachheit und den reinen Geschmack der Meeresfrüchte besticht. Die Riesengarnelen werden in einer heißen Pfanne mit Olivenöl knusprig gebraten, sodass sie außen eine goldbraune Kruste und innen eine saftige Textur erhalten. Mit einer Prise Meersalz, einem Spritzer Zitronensaft und frischen Kräutern verfeinert, entfalten die Garnelen ihr volles Aroma. Dieses Gericht ist ideal als Hauptgang oder als edle Vorspeise und bringt den Geschmack des Meeres direkt auf den Teller.

ZUTATEN

500g Riesengarnelen
1 Knoblauchzehe
Ein Sardellenfilet
Eine Prise Chili
100g Kirschtomaten
Weißwein
Petersilie

ZUBEREITUNG

Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzt. Den Knoblauch, die Sardellen und die Chilischote anbraten. Dann die Garnelen und Kirschtomaten hinzufügen. Mit Weißwein ablöschen, mit einem Deckel abdecken und köcheln lassen. Mit Weißwein vermischen und zum Schluss Petersilie hinzufügen und genießen. Ein paar Scheiben getoastetes Brot passt besonders gut dazu. Buon appetito!

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Peperoncini piccanti anelli 190 g Glas von Conserva della Nonna, TK Riesengarnelen 31/40 roh, geschält I.Q.F

BUONO APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte