



Garnelen mit Knoblauch und Chili

Zutaten für 2 Personen:

- 8 Rotgarnelen
- 6 Knoblauchzehen
- ½ Bund Petersilie
- 1-2 frische Chilischoten
- ½ Bio-Zitrone
- ¼ Liter Weißwein
- Olivenöl
- Pfeffer, Salz
- 4 Scheiben Weißbrot

Zubereitung:

Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Chilischoten entkernen, halbieren und ebenfalls in Scheiben schneiden. Petersilie grob hacken.



Olivenöl in einer Pfanne (oder in kleinen Gusspfännchen) erhitzen und die Garnelen darin von beiden Seiten ca. 1-2 Minuten anbraten.

Chili und Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten. Weißwein und Zitronensaft angießen und aufkochen lassen.

Petersilie darüber streuen und mit frischem Weißbrot servieren.