

Garnelen in Knoblauchöl

(Gambas al ajillo)

Zutaten

- 1 feuerfestes Schälchen
- Olivenöl
- 5 bis 6 große Garnelen (Gambas)
- 2 bis 3 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote
- Kräuter

Zubereitung

Das Olivenöl mit den Kräutern, der Chilischote und den in Scheiben geschnittenen Knoblauchzehen langsam in einem feuerfesten Schälchen erhitzen. Die Gambas dazugeben und ca. 5 Minuten aufkochen.

Mit Weißbrot servieren.

