



CHEFKOCH.DE

Knoblauch - Crevetten

Die Köpfe und Schalen der Crevetten entfernen. Dabei aufpassen, dass die Schwänze heil bleiben. Die Chilischoten längs halbieren und die Samen auslösen.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, in der auch serviert werden kann (oder eine vorgewärmte Servierschüssel bereithalten). Nun Crevetten, Chilischoten und Knoblauch in die Pfanne geben und bei großer Hitze etwa 3 Minuten unter Rühren braten, bis die Crevetten rosarot sind. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen und sofort servieren.

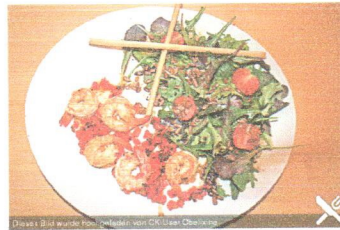
Arbeitszeit: ca. 25 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel
Brennwert p. P.: keine Angabe



Zutaten für 9 Portionen:

- 1013 g Crevetten, große, rohe
- 4 ½ Chilischote(n), rote
- 11 ¼ EL Olivenöl
- 6 ¾ Knoblauchzehe(n), zerdrückte
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Verfasser: 241970



Das Leben schmeckt schön.

