Angebratene garnelen mit knoblauch und koriander

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Peixe	Rápido	Médio	Wirtschaftlich	Zwei	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