

# Garnelen in Knoblauchöl

## Gambas al ajillo



### Zutaten für zwei Personen:

100 g rohe Garnelen

(Tipp: tiefgekühlte Garnelenspieße im Kühlschrank auftauen lassen; ein Spieß liefert ca. 70 g Garnelen)

2-3 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 getrocknete Chilischoten

10 EL Olivenöl

1. Backofen auf 180° vorheizen.

2. Knoblauch abziehen, halbieren, Keim entfernen und in feine Scheiben schneiden.

3. Chilischoten entkernen und fein schneiden.

4. Olivenöl, Knoblauchscheiben und gehackte Chilischoten in ofenfeste kleine Formen geben. Im Backofen das Öl heiß werden lassen bis es "köchelt".

5. Zwischendurch die Garnelen auslösen (oder vom Spieß ablösen), gut abspülen und sorgfältig trocken tupfen.

6. Leicht salzen und pfeffern.

7. Garnelen in das heiße Öl geben und gar ziehen lassen, dabei einmal umdrehen.

### Hinweise:

Ein Gericht, das man in vielen spanischen Lokalen auf der Speisekarte findet.

### Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25 min, Vorspeisen, Tapas, Meeresfrüchte, Krustentiere, spanisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 13.01.2023