



**NOSER
INOX** 

GAMBAS AL AJILLO

Zutaten

(für 2 Personen)

10 Stück Black Tiger Riesen-Crevetten
1 Chilischote
3 - 4 Knoblauchzehen
1 dl Olivenöl
Salz
Paprikapulver
Pfeffer, schwarz
2 - 3 Stängel glatte Peterli, fein gehackt
1 Baguette

Zubereitung

Zwei tiefe Teller oder klassische, spanische Tonschalen im Backofen bei 80°C vorwärmen.

Die Riesen-Crevetten schälen. Den Darm, Kopf und Schwanz entfernen.

Die Chilischote entkernen und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Den Peterli waschen, trockenschütteln und fein hacken.

Das Olivenöl in einer unbeschichteten Bratpfanne erhitzen. Knoblauch und Chili begeben. Kurz anziehen lassen und danach die Riesen-Crevetten nebeneinander in die Bratpfanne legen. Sobald die Crevetten eine schöne rosa Farbe angenommen haben, wenden und auf der anderen Seite kurz braten.

Mit Salz, Paprikapulver und etwas frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer abschmecken. Den Peterli darüberstreuen und zwei-, dreimal umrühren.

Die fertigen Riesen-Crevetten in den vorgewärmten Tellern oder Tonschalen anrichten und sofort geniessen. Das aromatische Knoblauch-Chili-Öl mit dem Baguette auftunken.

Dazu passt ein kühles Glas Tinto de Verano.

En Guete!