

Spanien: Gambas al ajillo

Zutaten (für 2 Personen):

10 grosse Crevetten –

gekocht oder roh, ohne Schale

1 kleine rote Chilischote –

entkernt und in feinen Streifen

3 Knoblauchzehen –

in feine Scheiben geschnitten

80 ml gutes Olivenöl

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Peterli, gehackt



Zubereitung:

Die Crevetten kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

Gekochte Crevetten: Chili und Knoblauch ganz kurz in etwas Olivenöl anbraten. Der Knoblauch darf dabei keine Farbe annehmen. Dann die Crevetten dazu geben und alles zusammen ca. 2 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren Peterli darüber streuen.

Rohe Crevetten: Die Crevetten bei guter Hitze in etwas Olivenöl anbraten. Nach etwa drei Minuten Knoblauch und Chili dazugeben und auf mittlerem Feuer kurz weiter anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren den Peterli darüber streuen.

Zusammen mit knusprigem Weissbrot servieren.
