



Riesengarnelen mit Jalapeños

4 Portionen

16 Riesengarnelen (8/12er)

4 Jalapeños

2 Knoblauchzehen

1 Limette

Salz

6 EL Olivenöl (ggf. auch etwas mehr!)

Garnelen auftauen, pulen, entdarmen, trocknen

Jalapeños nach Geschmack vom Stielansatz her entkernen, in dünne Ringe schneiden

Knoblauch pellen, den Keim entfernen, in dünne Scheiben schneiden

Limette auspressen

Das Olivenöl in einer schweren Pfanne kräftig erhitzen, die Garnelen kurz von beiden Seiten anbraten, dann salzen, die Hitze reduzieren, Jalapeños und Knoblauch zugeben und alles unter gelegentlichem Rühren 3-4 Min. garen. Mit Salz und Limettensaft abschmecken und sofort servieren.

Dazu Baguette und (spanischer) Rotwein.