



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 204

Garnelen-Tapas mit feurigen Wiri Wiri



10 Minuten



20 Minuten



30 Minuten

Zutaten für 2 Personen

200 g Garnelen, mit Schwanz

1 Knoblauchknolle, quer
halbiert

½ Zwiebel, fein gehackt

 **1 EL** Olivenöl

300 ml Weißwein

 **2 EL** Petersilie, fein gehackt

Saft von 1/2 Zitrone

 **2 Wiri Wiri**, je nach Geschmack

 **schwarzer Pfeffer**

 **grobes Meersalz**

Rezept

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Garnelen kurz von allem Seiten scharf anbraten. Garnelen aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die Knoblauchhälften mit der Schnittseite in die Pfanne legen und ebenfalls kurz und scharf anbraten. Die Zwiebeln hinzufügen, kurz mitbraten und mit dem Weißwein aufgießen. Wiri Wiri hinzufügen und aufkochen. Bei geringer Hitze köcheln lassen, bis der Knoblauch weich und der Wein auf die Hälfte eingekocht ist. Die Garnelen mit der Petersilie hinzufügen und alles mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken. Garnelen samt Sud in zwei Schälchen geben, die Knoblauchzehen aus der Schale drücken, darauf verteilen und sofort servieren.

Dazu passt frisches Baguette.

Guten Appetit!