

Gebratene Garnelen

Zutaten für vier Personen:

32 Stk. Garnelen 16-20 mit Schale ohne Kopf Black Tiger „Easy Peel“
2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 EL Limonensaft
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Das Olivenöl erhitzen.

Die geteilte Knoblauchzehe und die Garnelen von beiden Seiten knusprig braten. Mit Limonensaft, Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Über die angerichteten Garnelen etwas Pesto geben.