

Gambas pil pil aus dem Tapas Kochkurs

Zutaten:

2 kg Garnelen
10 Chili Rawit
Knoblauch
Olivenöl
1 Stange Lauch
Salz & Pfeffer
Weißwein trocken

Zubereitung:

Garnelen putzen und Darm ziehen. Chilis fein hacken. Knoblauch schälen und mit Olivenöl zu einer Paste pürieren. Lauch halbieren, putzen und in feine Ringe schneiden. Große Pfanne mit Olivenöl aufstellen und Garnelen anbraten und wenden. Chilis, Knoblauchpaste, Salz, Pfeffer und Lauch hinzugeben und mit Weißwein ablöschen und etwas einreduzieren lassen. Direkt im Tapas Schälchen servieren.