



# Angebratene garnelen mit knoblauch und koriander

Categoria  
Peixe

Tempo de preparação  
Rápido

Dificuldade  
Médio

Custo  
Wirtschaftlich

Com quem?  
Zwei

Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

50ml Gallo Olivenöl Reserva

10ml Gallo Weißweinessig

Nach Belieben: Piri-Piri mit Olivenöl

- 400g geschälte Garnelen 20/30
- 20g Weißwein
- 20g Knoblauch
- Gehackter koriander nach Belieben

## Modo de preparação

1

Öffnen Sie die Garnelen in der Mitte, schälen Sie sie und entfernen Sie die Innereien, ohne sie auseinanderzunehmen.

2

Erhitzen Sie das Olivenöl, braten Sie den Knoblauch und geben Sie die Garnelen hinzu und braten Sie diese mit an.

3

Geben Sie den Weißwein und ganz am Schluss den Essig hinzu und streuen Sie den gehackten Knoblauch darüber.

4

Geben Sie für ein intensiveres Geschmackserlebnis Piri-Piri nach Belieben hinzu.

## Produtos utilizados



Reserva

Natives Olivenöl Extra



Weißweinessig

Essige Täglich



Piri-Piri mit Olivenöl

Piri-Piri



*Mais receitas em*

*[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)*

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide