

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.