



# 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 na 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