



Rezept von **Caipiri**

am 08.12.2015

"ein leckeres Urlaubssessen mit viel Knoblauch"

Garnelen mit Pimentos

Menüart: **Vorspeise, Hauptspeise, Snack**

Herkunft: **Spanien**

Anlass: **Festlich kochen**

Zubereitungsart: **Braten**

Schwierigkeitsgrad: **gelingt leicht**

Zeitaufwand: **bis 40 Min.**

Zutaten für 2 Portionen

1000 g große Garnelen

8 Zehen Knoblauch

Petersilie nach Bedarf

Salz und Pfeffer aus der Mühle

5 EL Olivenöl

1 Schote Chili

300 g Pimentos (kleine ,spanische Paprikaschoten)

Zubereitung

Die Garnelen im Rücken aufschneiden und den Darm entfernen.

Knoblauch und Chili klein schneiden. Die Pimentos waschen.

Alles in eine Auflaufform geben. Ein wenig Salz und Pfeffer dazugeben.

In den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen geben und etwa 10 Minuten garen lassen.

Die Garnelen sind gar wenn sie eine rötliche Farbe angenommen haben

Ein frisches Brot dazu und man hat ein sehr leckeres Essen.

Man kann auch bereits geschälte und entdarmte Garnelen nehmen. Meiner Meinung nach schmecken die frischen jedoch besser.

Wie hat's geschmeckt?

Bewerten Sie das Rezept anschließend auf <http://www.rezeptwiese.de> und/oder schreiben Sie einen Kommentar!