

# Rezept Gambas in Knoblauch (Gambas al jerez con ajo) Tapas

## Zutaten:

500 g frische Gambas  
3-4 EL Zitronensaft  
2 EL trockener Sherry  
6-8 Knoblauchzehen  
100 ml Olivenöl  
1 Bund Petersilie  
Salz  
Pfeffer

## Zubereitung:

Die Gambas schälen und den Darm entfernen, danach abspülen und in einer Schüssel mit dem Zitronensaft und dem Sherry marinieren. Das Ganze ca. 1 Stunde einwirken lassen, die Gambas mehrmals mit einem Pinsel bestreichen.

Den frischen Knoblauch in kleine Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl glasig anbraten, die Gambas hinzufügen und ca. 6 bis 7 Minuten mitbraten. bis sie schön rot werden. Die gehackte Petersilie jetzt in die Pfanne geben 1 Minute mitbraten lassen, Die Gambas auf einen vorgewärmten Teller dekorieren mit Salz und Pfeffer würzen und heiss servieren. Guten Appetit.

[Zurück zu den Spanischen Rezepten](#)

[Zurück zu den Vorspeisen](#)

[Zurück zu den Fischrezepten](#)