

Rezept Gambas in Knoblauch (Gambas al jerez con ajo)

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 Fischrezepten](#)

[Zurück zu den Spanischen Rezepten](#)