

Garnelen flambiert

Zutaten

| | |
|--------|--------------------|
| 12 St. | Garnelen |
| 2 EL | Olivenöl |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 1/2 | Saft einer Zitrone |
| 30 g | Butter |
| 2 cl | Pernod |
| 10 g | Brösel |



Weiteres:

Salz
Pfeffer

Arbeitsbeschreibung

Vorbereitung

1. Die Schalen der Garnelen bis auf das Schwanzstück entfernen, den Darm herausnehmen, waschen und trocknen.
2. Die Garnelen mit gehacktem Knoblauch, Zitronensaft und Pfeffer marinieren.

Flambieren

1. Garnelen in Olivenöl langsam anbraten, wenden, mit Pernod ablöschen und flambieren.
2. Butter dazugeben, bräunen, Brösel dazu, kurz anbraten und salzen.