

Gegrillte Garnelen mit Knoblauch und Zitronenbutter



Zutaten für 4 Personen:

1000 g	Garnelen
100 g *	Butter *(darf auch etwas mehr sein)
5 x	Knoblauchzehe
2 x	Zitrone
2 x	Frische rote Chili (oder eine getrocknete)
1 Bund	frische glatte Petersilie
	Olivenöl - Salz - Pfeffer

Zubereitung:

Eine große Pfanne auf kleiner Flamme erhitzen. Butter, Knoblauch und Paprikaflocken hinzufügen und 30 Sekunden ziehen lassen.

Garnelen in die Pfanne geben und verteilen, damit sie gleichmäßig garen können. Etwa eine Minute kochen und nach Bedarf wenden. Dann die Zitronenbuttersauce hinzufügen und eine weitere Minute kochen lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie servieren.

Dieses Garnelen-Gericht kann man mit einer Pasta oder mit Brot (Baguette) essen.

Jeden Dienstag & Samstag um 11 Uhr

Radio **Holiday**
GRILLMIX
WÜRZIG . LECKER . LOCKER

mit freundlicher
Unterstützung von: **GRILLSTORE.NET**
BARBECUE & GRILL