# GARNELEN IN WEISSWEIN (CAMARÃO EM MOLHO)

Rezept von Micha Koch

Gang: **Tapas** / Küche: **portugiesisch** /
Schwierigkeit: **Einfach**

| Portionen | Zubereitungszeit | Kochzeit | Kalorien |
|---|---|---|---|
| 4 Portionen | 20 Minuten | 15 Minuten | 390 kcal |

## Zutaten

- 500 g Garnelen
- 2-4 Knoblauchzehen (nach Geschmack)
- 1⁄2 Bund Koriandergrün
- 2 Bio-Zitronen
- 8 EL Olivenöl
- 250 ml Weißwein
- etwas grobes Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Piri-Piri-Öl

## Anweisungen

1. Die Garnelen n einem großen Sieb auftauen lassen, danach kalt abbrausen und abtropfen lassen.
2. Knoblauch schälen und fein hacken.
3. Den Koriander waschen, trocken schütteln und fein hacken.
4. Die Zitronen waschen, abtrocknen und halbieren.
5. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Garnelen zugeben und unter ständigem Rühren bei
6. starker Hitze kochen, bis die ausgetretene Flüssigkeit fast verdampft ist. Die Garnelen dabei nicht anbraten.
7. Den Knoblauch dazugeben, kurz mit andünsten, bis es duftet.
8. Garnelen mit dem Weißwein ablöschen, ca. 5 Min. bei niedriger Hitze köcheln lassen, mit Meersalz und Pfeffer würzen.
9. Die Pfanne mit den Garnelen vom Herd nehmen. Den Koriander und das Piri-Piri Öl untermischen. Dazu die Zitronenhälften und etwas Brot zum aufwischen der Sauce reichen.