

Gebratene Gambas

Größe: 16/20

Inhalt: ca. 34 Stück

5 St. / Portion

➔ Bedarf = 5-6 Tüten

Zubereitung

250 ml Olivenöl mit 5 runden (dicken) Knoblauchzehen pürieren.

300ml Olivenöl naturell zum Braten

500ml Pernot

Kräuter der Provence

Salz

Gambas in (nicht aromatisiertem) Olivenöl anbraten. Kurz vor Ende der Bratzeit noch 50ml vom aromatisieren Olivenöl über die Gambas geben. Kurz weiterbraten, mit 100ml Pernot Prat ablöschen, dann 1 EL Kräuter der Provence in die Pfanne geben, salzen und je 5 Gambas auf einem Tellerchen anrichten. Sofort servieren.