

# Mediterrane Garnelenpfanne

## Zutaten für 4 Portionen

1 kg	White Tiger Garnelen, geschält
6 EL	Olivenöl
4 Zehen	Knoblauch
1 TL	Chiliflocken
½ Bund	frische Blatt Petersilie, gehackt
1	Zitrone
	Salz, Pfeffer



## Zubereitung

1. Garnelen – wenn gefroren – auftauen lassen.
2. Die Knoblauchzehen schälen und in feine Scheiben schneiden.
3. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Knoblauchscheiben und Chiliflocken 1 Minute lang andünsten.
4. Die aufgetauten oder frischen Garnelen in die Pfanne geben. Bei großer Hitze für rund 2 Minuten anbraten und immer mal wieder wenden. Die Garnelen färben sich dabei rosa.
5. Die gehackte Petersilie dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Mit frischem Brot und aufgeschnittener Zitrone servieren.