

AEG

Gambas in Weißwein

Beheizungsart: Induktion
Braten: Stufe 9
Fortkochen: Stufe 4
Zeit: ca. 8 Minuten
Portionen: 4

500 g Tiefkühl-Garnelen (aufgetaut)
30 ml Weißwein
2 EL Erdnussöl
1 EL Zitronensaft
1 Prise Zucker
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
2 Zweige Dill
1 Knoblauchzehe

Zubereitung: Garnelen in Öl anbraten, bis die Flüssigkeit reduziert ist. Gewürfelten Knoblauch zu den Garnelen geben. Mit Weißwein ablöschen und mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Ganz zum Schluss Dill klein zupfen und darüberstreuen.



Neues Kochen
kochZEIT
für Genießer