

GAMBAS ALS AJILLO

Zutaten (pro Person):

- 150g Gambas
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- Petersilie
- Salz

Dazu: je 100g Reis (pro Person)

Reis in doppelter Menge Wasser aufkochen, Deckel auf den Topf und Herd abschalten. 10 Minuten ziehen lassen und Pfanne vom Herd nehmen. Deckel geschlossen halten.

Knoblauchzehen und Petersilie fein hacken. Gambas waschen, abtropfen lassen und in **Öl** anbraten. Knoblauch dazugeben, salzen und, Solbad die Gambas rosa werden, Petersilie darüber streuen und alles gut vermischen. Mit dem Reis servieren.

