

Gambas con aceitunas, ajo y perejil



Gambas con aceitunas, ajo y perejil

Zutaten (für 4 Personen)

20 große	Gambas, fertig vorbereitet (gepult)
50 g	Oliven, in Ringe geschnitten
1	Paprikaschote(n), rot, fein gewürfelt
2	Knoblauchzehe(n), in dünne Ringe geschnitten
1 Bund	Petersilie, glatte
1	Zitrone(n)
6 EL	Olivenöl
	Salz und Pfeffer

Arbeitszeit ca. 20 Minuten - Gesamtzeit ca. 20 Minuten

Zubereitung:

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch und Paprikawürfel darin anrösten. Gambas zugeben und von jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten, Hitze reduzieren. Olivenscheiben zugeben. Petersilie zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

¡Que aproveche!

wünschen Ihre
PROFIL-Experten

