ChiliGarnelen
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

2 Teelöffel zerdrückter Knoblauch, 350 ml Erdnußöl, 6 rote Chilischoten, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 500 gr Garnelen, 50 gr zerlassene Butter, 4 unbehandelte Zitronen.

Die Zubereitung:

Knobi, Öl, Chilischoten (entkernt und gehackt), Salz und schwarzer Pfeffer im Mixer mischen, über die Garnelen gießen und 4 Stunden ziehen lassen. Die Garnelen aus der Marinade nehmen und auf dem Grill oder in der Pfanne grillen, zerlassene Butter, den Saft der 4 Zitronen und 100 ml der Marinade mischen und aufkochen. Über die fertigen Garnelen gießen und servieren.
Guten Appetit!