

Gambas mit Chili- und Orangenöl



Feinste Olivenöle
vom Mittelmeer

Zutaten für 3 - 4 Personen:

- 1 kg Gambas
- 1 Knoblauchzehe
- Laleli Chili- und Orangenöl
- klein gehackte Petersilie zum Garnieren
- Weissbrot
- „BBQ-Fish“ Kräutermischung, Altes Gewürzamt

Zubereitung:

- Den Grill mit Gussplatte oder den Plancha Gasgrill gut vorheizen (es geht auch eine Gusseisen-Grillpfanne aus unserem Outdoor Cooking Sortiment).
- Die Gambas mit Olivenöl und Knoblauch anbraten. Darauf achten, dass der Knoblauch nicht anbrennt, schmeckt sonst sehr bitter.
- „BBQ-Fish“ Kräutermischung dazugeben (alternativ können die Gambas auch vor dem Grillen in Olivenöl und „BBQ-Fish“ Kräutermischung mariniert werden).
- Die Gambas mit dem Öl und Knoblauch in eine ofenfeste Form umfüllen, oder in der Gusspfanne belassen.
- Mit Laleli Chili- und Orangenöl beträufeln und noch kurz im Grill auf kleiner Flamme nachgaren. (3 - 4 Min.)
- Abschließend mit etwas gehackter Blattpetersilie bestreuen und mit Weissbrot genießen.

Guten Appetit,
eure

Seyhan Hauenherm

www.olio-mediterraneo.com



Wir bedanken uns ganz herzlich bei Seyhan
von olio-mediterraneo.com für dieses Rezept!

Sei dabei und denke Grillen mit uns neu...
unter **#DeinGrillgenuss**