

# Garnelen in Knoblauch-Butter

## **Für 4 Portionen:**

500 g Garnelen, geschält    100 g Butter    6-8 Knoblauchzehen, gehackt  
1 TL Chiliflocken            Salz, Pfeffer    1 Zitrone, Saft  
Petersilie, gehackt

### **Garnelen vorbereiten:**

Die Garnelen gründlich unter fließendem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen.

### **Butter schmelzen:**

In einer großen Pfanne über mittlerer Hitze die ungesalzene Butter schmelzen lassen.

### **Knoblauch hinzufügen:**

Den gehackten Knoblauch zur geschmolzenen Butter hinzufügen und etwa 1-2 Minuten anbraten, bis der Knoblauch duftet und leicht golden ist.

Achte darauf, dass der Knoblauch nicht verbrennt.

### **Garnelen braten:**

Die vorbereiteten Garnelen in die Pfanne geben und gut umrühren. 3-5 Minuten braten, bis sie rosa und gar sind.

### **Würzen:**

Mit Salz, Pfeffer und roten Chiliflocken nach Geschmack würzen. Gut umrühren, um die Gewürze gleichmäßig zu verteilen.

### **Zitronensaft hinzufügen:**

Den Saft einer Zitrone über die Garnelen pressen und nochmals alles gut vermengen.

### **Servieren:**

Die Garnelen auf Tellern anrichten und mit frisch gehackter Petersilie garnieren.

### **Tipp:**

Baguette oder Reis als Beilage wählen.

NN am 10. September 2025