

GAMBA PIL PIL



ZUTATEN

4

- 1 dl Olivenöl
- 10 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 20 g Bresc Knoblook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 3 g geräuchertes Paprikapulver
- 10 Gambas
- Grobes Meersalz
- Glatte Petersilie
- 1 Zitrone in Spalten
- Bresc Alioli clásico

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Alioli 1000g



Alioli 325g



Gehackter Knoblauch
1000g



Gehackter Knoblauch
450g



Grüne und rote
Pfefferschote WOK 450g

ZUBEREITUNG

Petersilie fein hacken. Die Gambas schälen und trocken tupfen. In einer Pfanne ausreichend Öl erhitzen. Knoblauch, Pfefferschoten und geräucherte Paprika dazugeben. Anschwitzen und dann die Gambas hinzufügen. 3 Minuten mit braten. Mit gehackter Petersilie und Zitronenspalten garnieren. Mit Alioli servieren.