Gamba Pil Pil



Zutaten

4

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

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.

Gebrauchte bresc Produkte



Alioli 1000g



Alioli 325g



Gehackter Knoblauch 1000g



Gehackter Knoblauch 450g



Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000