

GAMBA PIL PIL



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Gehackter Knoblauch 1000g



Bresc Gehackter Knoblauch 450g



Bresc Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g

ZUTATEN

10

- 3 dl Olivenöl
- 25 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 50 g Bresc Knoblook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 8 g geräuchertes Paprikapulver
- 25 Gambas
- Grobes Meersalz
- Glatte Petersilie
- 3 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.