

Rezept

Gambas mit Peri Peri Salt

NR: 14 Fisch

Für 4 Personen / Zubereitung: 40 min

Zutaten:

40 grosse Gambas (ganz, ungeschält)

3 TL Peri Peri Chili Salt

3 Zitronen

5 EL Olivenöl



Zubereitung:

Die Zitronen vierteln. Den Saft von drei Vierteln auspressen und mit dem Oel und der Peri Peri Chili Salt mischen. Die Marinade in eine Schüssel geben und die Gambas darin marinieren. Die Gambas in einer grossen erhitzten Pfanne einige Minuten von allen Seiten braten.

Die Gambas sind fertig, wenn sie überall gleichmässig rosarot sind.

Dazu passt ein frischer Blattsalat mit Lemon Herbed Salt gewürzte Salatsauce.

Die Salatsauce ist einfach. Mische 1 dl Sourcream mit 3 EL Olivenöl, 2 EL Apfelessig, einem TL Herbed Salz, Wasser.