

## 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:

2 Zitronen vierteln.

Den Saft einer Zitrone mit dem Olivenöl und dem Peri Peri Chilisalz zu einer Marinade mischen.

Die Gambas mit der Marinade mischen.

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 gewürzter Salatsauce.

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

