



## Gambas al Ajillo Garnelen mit Knoblauch

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



<b>500g</b>	Garnelen	küchenfertig
<b>5 Zehen</b>	Knoblauch	grob schneiden
<b>1</b>	Chilischote	entkernen und in Streifen schneiden
<b>2-3 EL</b>	Olivenöl	in der Bratpfanne erhitzen
	Salz und Pfeffer	Knoblauch, Chili und Garnelen 2 Min. scharf anbraten
<b>1 Bund</b>	Petersilie	würzen und mit Zahnstocher aufspießen hacken und vor dem servieren darüber streuen

## Datiles con bacon Datteln mit Speck

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



<b>12 Sch.</b>	Schinkenspeck	Scheiben halbieren und je
<b>24</b>	Datteln	1 Dattel damit einwickeln
<b>5 Zehen</b>	Knoblauch	zerdrücken und mit
	Olivenöl	bis kurz vor dem Raupunkt erhitzen
	Salz und Pfeffer	Knoblauch entfernen und die Datteln ausbacken bis der Speck goldbraun ist abschmecken und heiss servieren

## Pimientos de Padron kleine Bratpaprikas

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



<b>200g</b>	Paprikaschoten	waschen und in Olivenöl rundum anbraten bis die Haut
	Olivenöl	Blasen wirft, ein paar dunkle Stellen schaden nicht.
	Meersalz	oder Fleur de Sel darüber streuen und servieren