

Partygarnelen in Chili-Öl



Zutaten für eine Platte:

250-300 g Partygarnelen

Chili-Öl

1 Zitrone

frisch gehackte Petersilie zum Bestreuen

1 weitere Zitrone als Garnitur (optional)

krause Petersilie zum Garnieren (optional)

1 große Erdbeere als Garnitur (optional)

1. Partygarnelen nachputzen (d.h. entdarmen, falls nicht schon geschehen), gut waschen und trocknen. Eventuell noch vorhandene Schwanzsegmente entfernen.

2. Garnelen mit 2-3 EL Zitronensaft etwa 5 Minuten marinieren.

3. Garnelen mit 4-6 EL Chili-Öl beträufeln und vorsichtig durchmischen.

4. Auf einer geeigneten Platte anrichten, mit frisch gehackter Petersilie bestreuen. Einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

5. Optional mit krauser Petersilie, Zitronenscheiben und Erdbeershälften garnieren (siehe Bild).

Hinweise:

Chili-Öl kann man in gut sortierten Märkten kaufen.

Alternativ verwendet man selbst angesetztes Kräuteröl.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 4h, Partygerichte, kaltes Buffet, Meeresfrüchte, Krustentiere, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 19.01.2023