



Vorspeise:	Gebratene Garnelen
Zutaten:	$\frac{3}{4}$ Bio-Zitrone $\frac{3}{4}$ Knoblauchknolle (frisch) 3.5 El Olivenöl 10 Garnelen (à ca. 25 g, ohne Kopf und Schale) $\frac{3}{4}$ Zweig Rosmarin Salz Pfeffer $\frac{3}{4}$ Prise Chili-Flocken 1 $\frac{3}{4}$ El Butter
Zubereitung: <ol style="list-style-type: none">1. Von $\frac{3}{4}$ Bio-Zitrone die Schale dünn abschälen, $\frac{3}{4}$ frische Knoblauchknolle in dicke Scheiben schneiden.2. 3.5 El Olivenöl in einer sehr heißen Pfanne erhitzen. 10 Garnelen (à ca. 25 g, ohne Kopf und Schale), Zitronenschale, Knoblauchscheiben und $\frac{3}{4}$ Zweig Rosmarin zugeben. Mit Salz, Pfeffer und $\frac{3}{4}$ Prise Chiliflocken würzen und rundherum ca. 3 Min. braten. 1 $\frac{3}{4}$ El Butter zugeben, alles durchschwenken und anrichten.	