



CREVETTEN IN KNOBLAUCHSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



20



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g

2 Zwiebel(n), fein geschnitten

6 Knoblauchzehe(n), geschält

4 EL Olivenöl, zum Anbraten

2 kg Crevetten, geschält

Salz und Pfeffer

2 Spritzer Tabasco

80 ml Weinbrand

200 ml Weisswein

4 EL Peterli, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und ganze Knoblauchzehen in heissem Öl anbraten.
2. Geschälte Crevetten dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Tabasco würzen und garen. Crevetten herausnehmen und warm stellen.
3. Bratenrückstand mit Weinbrand ablöschen, mit Weißwein aufgießen und ein paar Minuten köcheln lassen.
4. QimiQ Saucenbasis dazugeben und die Garnelen nochmals in der Sauce erwärmen.
5. Mit Petersilie garnieren und servieren.