



# GARNELEN IN KNOBLAUCHSAUCE



## QimiQ VORTEILE

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



20



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

<b>500 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>2</b>	Zwiebel(n), fein geschnitten
<b>6</b>	Knoblauchzehe(n), geschält
<b>4 EL</b>	Olivenöl, zum Anbraten
<b>2 kg</b>	Garnelen, geschält
	Salz und Pfeffer
<b>2 Spritzer</b>	Tabasco
<b>80 ml</b>	Weinbrand
<b>200 ml</b>	Weißwein
<b>4 EL</b>	Petersilie, fein gehackt

## ZUBEREITUNG

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