



## **Garnelen / Knoblauch / Kräuter von Volker Osieka**

### **Zutaten:**

200g Garnelen geschält (als Tiefkühlprodukt erhältlich), aufgetaut  
3 Knoblauchzehen, in dünne Scheiben  
100 ml Olivenöl  
1 Ei gehackte Gartenkräuter (Schnittlauch, Petersilie)  
1 Zitrone, unbehandelt

### **Zubereitung:**

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Danach werden die geschnittenen Knoblauchzehen kurz angeschwitzt. Anschließend die Garnelen zum Knoblauch dazugeben; für ca. 7 – 8 Minuten unter gelegentlichen Umdrehen anbraten.

Vor dem Servieren die gehackten Kräuter darüber streuen und mit etwas Zitrone beträufeln oder die Zitrone dazu reichen.