



## Riesengarnelen mit frischen Kräutern

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

20 Portionen

|        |                    |                 |
|--------|--------------------|-----------------|
| 60     | Riesengarnelen     | Fleur de Sel    |
| 1 Bund | Thymian            | 1 Bund Rosmarin |
| 5      | Knoblauchzehen     | 300 ml Olivenöl |
| 2      | Baguette/Weißbrote | Pfeffer         |

### Zubereitung

#### Zubereitung

1. Garnelen auftauen und abtropfen lassen.
2. Mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch in Olivenöl scharf anbraten, nach 2 Minuten wenden und weiter anbraten.  
Nach weiteren 2 Minuten sollten die Garnelen schön glasig sein, würzen und beiseite stellen.  
Wichtig: Während des Röstvorgangs die Garnelen immer wieder mit dem Olivenöl aus der Pfanne übergießen,  
am besten mit einem Esslöffel.
3. Weißbrot in 3 cm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch in etwas Olivenöl mit Thymian und Rosmarin fein mixen.
4. Diese Paste auf das Brot streichen und im vorgeheizten Ofen bei 165 °C Umluft für 6 Minuten rösten.
5. Brot mit den Garnelen auf Tellern anrichten und mit Pfeffer bestreuen.

#### Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

**UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE**

#### Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

**WEITERE REZEPTE ENTDECKEN**

---

Riesengarnelen mit frischen Kräutern

Stand 05.04.2022