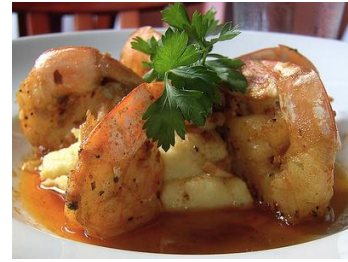


Gambas al pil pil

Zutaten für ca.10 Personen:

1,5 kg ganze geschälte Riesenkrevetten
40 Knoblauchzehen
1 - 2 Bund Petersilie
2 - 5 Chilischoten
etwas kaltgepresstes Olivenöl
2 dl Weisswein
Salz, Pfeffer
wenig Colorante



Zubereitung:

Das Olivenöl in die Pfanne geben und erhitzen.
Gehackte Petersilie, fein geschnittener Knoblauch und die gewürzten Krevetten dazugeben und alles unter ständigem rühren garen.
Die Chilischoten und Colorante dazugeben.
Wenn die Krevetten rosa gefärbt sind, mit dem Weisswein ablöschen und vom Feuer nehmen.

Mit frischem Brot servieren.