

Crevetten auf dem Feuer



Zubereitung

Knoblauch und Petersilie hacken, Zitrone halbieren.

Prawns mit einer Schere am Rücken entlang aufschneiden und den Darm entfernen, in einer Schüssel mit allen Zutaten gut vermengen, Saft einer halben Zitrone dazupressen.

Gusseisenpfanne in der Glut stark erhitzen und die Schalentiere auf jeder Seite je 15 Sekunden braten.

Zutaten

- Spencer Gulf Prawns (pro Person 2-3)
- 1 Zitrone
- Chiliflocken
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Prezzemolo
- Olivenöl «extra vergine»