

Agljo Olio – Garnelen mit Kräutern und Knoblauch



Zutaten

	Garnelen
2-4 EL	Agljo Olio
	Knoblauch
1 EL	Butter
3 EL	Cognac
	Mehl
	Baguette

Zubereitung

Erst die Garnelen waschen und trocken tupfen. Dann 2-4 EL Aglio Olio mit einem EL Butter in der Pfanne auf Temperatur bringen, nach Belieben Knoblauch hinzu und unbedingt mit 3 EL Cognac ablöschen. Garnelen mit ein wenig Mehl bestäuben, anbraten, den „Agljo Olio-Sugo“ hinzugeben und anschließend zusammen mit einem schönen Baguette servieren.

Wir wünschen allen an Guadn!