



**ESSENDORFER**



SO SCHMECKT DIE WELT  
UNSERER REZEPTE



### **AGLIO OLIO**

Garnelen mit Kräutern und Knoblauch

**Zutaten:**

*Garnelen*

*2-4 EL „Aglio Olio“*

*Knoblauch*

*1 EL Butter*

*3 EL Cognac*

*Mehl*

*Baguette*

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 „Aglio Olio-Sugo“ hinzugeben und anschließend zusammen mit einem schönen Baguette servieren.