

Crevetten in heissem Olivenöl



Zutaten (für ca. 4 Personen):

- 150 g rohe, geschälte Crevetten
- 3 Knoblauchzehen, geschält und in Scheibchen geschnitten
- 6 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Getrocknete Chiliflocken oder frische Chilischoten in Scheiben geschnitten

Zubereitung:

- Alle Zutaten gut mischen und ca. 30 Minuten marinieren lassen (je länger desto besser)
- Danach in eine ofenfeste Form (z.B. kleine Gratin-Form) füllen
- Ca. 10 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad garen
- Gehackte Petersilie über die heissen Crevetten streuen und mit einem frischen Baguette geniessen