



# Garnelen in Knoblauchöl

Zeit gesamt  
25minZubereitungszeit  
25minSchwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Garnelen gekocht, tiefgefroren	500 g
Zitronen	1 St.
Knoblauchzehen	8 St.
Sonnenblumenöl	200 ml
Milch	100 ml
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Olivenöl	100 ml
Baguette	1 St.

## Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, große Auflaufform, Küchenpapier, SILVERCREST Stabmixer/  
Pürierstab

1. Garnelen ggf. über Nacht im Kühlschrank auftauen. Den Backofen auf 200 °C (Grillstufe) vorheizen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. 4 Knoblauchzehen schälen und hacken. In einem hohen Gefäß Knoblauch mit Öl und Milch mit einem Pürierstab auf zunächst langsamer, dann auf höchster Stufe zu einer Mayonnaise rühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
2. Garnelen waschen, trocken tupfen und in einer Auflaufform verteilen. Übrige Knoblauchzehen schälen und in feine Scheiben schneiden. Garnelen mit Olivenöl, Knoblauchscheiben, Salz und Pfeffer marinieren und im Ofen ca. 4 Min. garen.
3. Garnelen in Knoblauchöl mit Baguette und selbstgemachter Aioli servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Wer keinen Pürierstab hat, gibt das Öl unter Rühren erst tröpfchenweise zur Milch, sobald die Masse eindickt, kann ein dünner Strahl Öl zugegeben werden.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	771 kcal
Kohlenhydrate	26 g
Eiweiß	26 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	63 g