

Partygarnelen mit Hot Chili Sauce



Zutaten für 8 Personen:

8 gekochte Partygarnelen mit Schwanzsegment

1 Zitrone

8 TL Hot Chili Sauce

Salatblätter als Garnitur (optional)

1. Partygarnelen waschen, eventuell nachputzen (Därme entfernen), mit Küchentüchern trocknen und dann mit etwas Zitronensaft säuern. Vor dem Servieren nochmals auf Küchentüchern trocknen.

2. Je einen TL Hot Chili Sauce in jedes Schälchen geben und eine Partygarnele auflegen.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 10 min, Amuse-Gueule, Partygerichte, Vorspeisen, Häppchen, Meeresfrüchte, Krustentiere, amerikanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023