



Gambas mit Aioli

Zutaten

- 400 g Gambas (Riesengarnelen)
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 3 EL THOMY Delikatess Mayonnaise, 200 ml Tube
- 2 EL Crème fraîche
- etwas Maggi Würzmischung 4 , für knackige Salate
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Gambas waschen, trocken tupfen, mit Zitronensaft und MAGGI Würzmischung 4 würzen und ca. 20 Min. marinieren. Die Gambas auf Holzspieße stecken.
2. In einer beschichteten Pfanne Olivenöl heiß werden lassen. Gambas von jeder Seite ca. 2 Min. braten.
3. Für die Aioli: Knoblauchzehe schälen und durchpressen. THOMY Delikatess-Mayonnaise mit Crème fraîche, Pfeffer und dem Knoblauch verrühren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	4 g
Energie	467 kcal
Fett	33 g
Protein	38 g

🕒 34 Minuten

⊕ 2 Portionen