



PRODUKTINFORMATIONEN

Artikelname	Gamberi argentini TK-Argentinische Rotgarnelen, geschält
Herstellermarke	ARBI
Arbi Art. No.	5111
Grammatur	250 g

GTIN VE



PRODUKTVORTEILE

Mengeneinheit 6 VE/Karton

Auslobungen glasiert - tiefgefroren - Faltschachtel + Skinpack

Werbetext Unsere Argentinische Rotgarnelen haben festes Fleisch und einen einzigartigen, natürlichen Geschmack. Ihre Herkunft sind die besten Fanggebiete der Küsten Patagoniens die einem Projekt zur Verbesserung der Fischerei (oder FIP's) gehören. Das kalte und reine Wasser ist die ideale Umgebung für ihr Wachstum und ihre Entwicklung, vor allem aber für die Qualität ihres Fleisches.

MARINIERTER GARNELEN

Zutaten für 2 Personen: 1 Packung Arbi- ARGENTINISCHE ROTGARNELEEN -250g, 2 Knoblauchzehen, Saft einer halben Zitrone, ein halbes Glas Brandy oder Weißwein, extrareines Olivenöl (60 ml), Petersilie (10 g), Salz qb, Pfeffer qb, frische Pfefferschote qb, 5 Minzeblättchen (nach Belieben).

Zubereitung: Die Garnelen unter fließendem Wasser auftauen, in einer Schüssel eine Marinade aus Öl, Knoblauch, gehackter Petersilie und Zitronensaft anmachen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Minzeblättchen dazugeben. Die Marinade im Kühlschrank 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend die Garnelen zusammen mit der Marinade in eine Teflon-Pfanne (oder gleichartiges) geben und auf großer Flamme etwa 5 Minuten kochen lassen, hin und wieder umrühren. Ebenfalls auf großer Flamme den Brandy oder Weißwein hinzugeben, flambieren und verdampfen lassen. Achtgeben, dass die Flüssigkeit dabei nicht zu sehr eingedickt wird. Die Pfanne vom Herd nehmen, zerkleinerte, frische Pfefferschote über den Inhalt streuen und alles servieren. Guten Appetit.

Tipps & Tricks