

# AEG

## Gambas in Weißwein

**Beheizungsart:** Induktion  
**Braten:** Stufe 9  
**Fortkochen:** Stufe 4  
**Zeit:** ca. 8 Minuten  
**Portionen:** 4

**500 g Tiefkühl-Garnelen (aufgetaut)**

**30 ml Weißwein**

**2 EL Erdnussöl**

**1 EL Zitronensaft**

**1 Prise Zucker**

**1 Prise Salz**

**1 Prise Pfeffer**

**2 Zweige Dill**

**1 Knoblauchzehe**

**Zubereitung:** Garnelen in Öl anbraten, bis die Flüssigkeit reduziert ist. Gewürfelten Knoblauch zu den Garnelen geben. Mit Weißwein ablöschen und mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Ganz zum Schluss Dill klein zupfen und darüberstreuen.

