

Gebackene Riesencrevetten mit Zitrone und Zwiebeln



Zubereitungszeit

15 Minuten + ca. 15 Minuten backen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 190 kcal

Eiweiss: 18 g

Fett: 11 g

Kohlenhydrate: 4 g

Zutaten für 4 Portionen

- 16 Riesencrevetten in der Schale
- 1.5 Bio-Zitronen
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 TL Szechuanpfeffer aus dem Delikatessgeschäft
- Fleur de sel
- 4 EL Olivenöl

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Crevetten kalt abspülen und trocken tupfen. Samt Schale in einer ofenfesten Form auslegen. der Zitronen samt weisser Haut schälen und filetieren. Zwiebel und Knoblauch hacken. Mit den Zitronenfilets auf den Crevetten verteilen. Pfeffer und Fleur de sel darüberstreuen. Mit Öl beträufeln. Restliche Zitrone in Scheiben schneiden und dazulegen. Crevetten in der Ofenmitte ca. 15 Minuten backen. Dazu passt geröstetes Brot.