

Shrimps in Bärlauchöl

Shrimps in Bärlauchöl – Ein aromatisches Geschmackserlebnis

Beschreibung:

Shrimps in Bärlauchöl sind eine köstliche Delikatesse, die durch die perfekte Kombination von zarten, saftigen Garnelen und dem intensiven, leicht knoblauchartigen Aroma des Bärlauchs besticht. Das hochwertige Bärlauchöl verleiht den Shrimps eine frische, würzige Note, die ideal mit dem milden Meeresgeschmack harmoniert. Diese Spezialität ist nicht nur geschmacklich ein Highlight, sondern auch reich an Proteinen und wertvollen ungesättigten Fettsäuren.

Verwendungsmöglichkeiten:

Shrimps in Bärlauchöl eignen sich hervorragend als:

- **Vorspeise:** Serviert auf knusprigem Baguette oder geröstetem Ciabatta.
- **Hauptgericht:** Kombiniert mit Pasta, Risotto oder frischem Gemüse.
- **Salat-Topping:** Als proteinreiche Ergänzung zu frischen Blattsalaten oder mediterranen Bowls.
- **Grillbeilage:** Perfekt als Beilage zu gegrilltem Fisch oder Fleisch.

Zubereitungstipp:

Die Shrimps in einer heißen Pfanne kurz anbraten, bis sie eine goldene Farbe annehmen, und mit Zitronensaft und frischen Kräutern wie Petersilie oder Dill verfeinern. Alternativ können sie kalt als aromatische Delikatesse genossen werden.

Geschmack:

Das intensive Aroma des Bärlauchs sorgt für eine feine Würze, die den natürlichen Geschmack der Shrimps unterstreicht, ohne ihn zu überdecken. Ein leicht nussiges, frisches Mundgefühl macht dieses Gericht besonders vielseitig und schmackhaft.

Ob als edler Snack oder kreative Zutat in einem mediterranen Gericht – Shrimps in Bärlauchöl bieten ein einzigartiges Geschmackserlebnis, das Genießer lieben werden.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	580 kj
Brennwert in kcal	155 kcal
Fett	7,16 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,98 g
Kohlenhydrate	1 g
davon Zucker	0,61 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	17 g
Salz	1 g
Natrium	0 g

Allergene
IdNr.: 58/200/11321
UST-IdNr.: DE454426134
Finanzamt: Emden

Inverkehrbringer

de Beer Fisch-Feinkost GmbH
An den Darren 1 // 26736 Greetsiel