

- ***Black-Garlic.ch*** (<https://www.black-garlic.ch/>)
- 
- 



---

## *Safrannudeln mit Garnelen und Black Garlic*

**Rezept: Safrannudel mit Garnelen und Black Garlic**



(<https://www.black-garlic.ch/shop/>)

## Safrannudeln mit Garnelen und Black Garlic

Zutaten für vier Personen:

- 500 Gramm Nudeln
- 300 Gramm Garnelen, roh, geschält, je nach Vorliebe auch gerne mehr
- 8 Zehen **Black Garlic**
- Meersalz
- Safranfäden
- Olivenöl

- Schwarzen Pfeffer
- Salz
- Parmesan Käse, idealerweise mindestens 24 Monate alt

(<https://www.black-garlic.ch/shop/>)

## Zubereitung Garnelen und Black Garlic:

Zuerst die Nudeln in ausreichend heißem Meersalzwasser kochen, einige Safranfäden dazu und sobald sie al dente sind, abgießen und in einem geschlossenen Topf zur Seite stellen.

Danach erhitzt man eine große Pfanne, dann etwas Olivenöl dazu.

Sobald die richtige Temperatur erreicht ist, dein klein geschnittenen schwarzen Knoblauch dazu geben und dann die geputzten Garnelen mit in die Pfanne.

Alles anbraten, umrühren und nach kurzer Zeit die Nudeln mit in die Pfanne geben.

Zum Abschmecken noch Salz, Pfeffer dazu und umrühren.

Nach dem Anrichten auf dem Teller noch den Parmesan darüber streuen und fertig.

(<https://www.black-garlic.ch/rezepte/>)

#### Weitere Links:

- [Pinterest.de](https://www.pinterest.de/pin/325385141813441252/)  
(<https://www.pinterest.de/pin/325385141813441252/>) Garnelen  
und Black Garlic

- Gastro-Marktplatz.de (<https://gastro-marktplatz.de/black-garlic-schwarzer-knoblauch/>)

Super Quick Lemon Garlic Black Pepper Shrimp (Pa...



00:00

00:00

---

## *Teilen:*

 Facebook

 Twitter

 Pinterest

 LinkedIn

---

## Ähnliche Artikel



(<https://www.black-garlic.ch/black-garlic-pesto-sauce/>)

### Homemade Black Garlic Pesto Sauce (<https://www.black-garlic.ch/black-garlic-pesto-sauce/>)

Black Garlic Pesto Sauce selber machen Liebe Freunde, das Rezept folgt so schnell wie möglich, wir sind noch am rumtöffeln, aber es schmeckt bereits super lecker! Wir verträsten **mehr »** (<https://www.black-garlic.ch/black-garlic-pesto-sauce/>)







(<https://www.black-garlic.ch/safrannudeln-mit-garnelen-und-black-garlic/>)

## Safrannudeln mit Garnelen und Black Garlic (<https://www.black-garlic.ch/safrannudeln-mit-garnelen-und-black-garlic/>)

Rezept: Safrannudel mit Garnelen und Black Garlic Safrannudeln mit Garnelen und Black Garlic Zutaten für vier Personen: 500 Gramm Nudeln 300 Gramm Garnelen, roh, geschält, je nach Vorliebe **mehr »** (<https://www.black-garlic.ch/safrannudeln-mit-garnelen-und-black-garlic/>)



(<https://www.black-garlic.ch/was-ist-black-garlic/>)

## Was ist Black Garlic ? (<https://www.black-garlic.ch/was-ist-black-garlic/>)

Wie entsteht der Black Garlic? Was ist Black Garlic, wie ist die Herstellung, wo kann man die Produkte Black Garlic einkaufen, welche Rezepte gibt es? Wir klären die **mehr »** (<https://www.black-garlic.ch/was-ist-black-garlic/>)

---


**Black-Garlic.ch**  
 (<https://www.black-garlic.ch/>)

kontakt@black-garlic.ch  
 (mailto:kontakt@black-garlic.ch)

## Informationen

- › Black Garlic (<https://www.black-garlic.ch/>)
- › Shop (<https://www.black-garlic.ch/shop/>)
- › Was ist Black Garlic ? (<https://www.black-garlic.ch/was-ist-black-garlic/>)
- › Rezepte (<https://www.black-garlic.ch/rezpte/>)
- › Über uns (<https://www.black-garlic.ch/ueber-uns/>)
- › Blog (<https://www.black-garlic.ch/blog/>)

## Weiteres

- › Impressum (<https://www.black-garlic.ch/shop/>)
- › Datenschutzerklärung (<https://www.black-garlic.ch/>)

★ Links die mit diesem Merkmal gekennzeichnet sind, führen zu online Shops wie beispielsweise Amazon.

(h  
t  
t  
p  
s:  
/  
/  
w  
w  
w.  
f  
a  
c  
e  
b  
o  
o  
k  
c  
o  
m  
f  
a  
c  
k-  
a  
r  
l  
i  
c  
-  
c

© Black-Garlic.ch All rights reserved.

Content by SEOLaden.ch (<https://www.seoladen.com>)

(h  
t  
t  
p  
s:  
/  
/  
w  
w  
w.  
f  
a  
c  
e  
b  
o  
o  
k  
c  
o  
m  
f  
a  
c  
k-  
a  
r  
l  
i  
c  
-  
c



h - 1 0 9 5 3 5 0 9 4 5 3 7 2 0 8 )

g ar li c. c h )