

# Cambas al ajia

4-Personen

---

## Zutaten:

400	-	gr. Crevetten abgetropft
4	-	Knoblauchzehen fein gehackt
4	-	Knoblauchzehen fein gescheibelt
1	-	Bund Petersilie fein gehackt
1-3	-	dl Erdnuss Oel
etwas	-	Pfefferschoten oder Flocken getrocknet
4	-	Semmeln

## Zubereitung:

Den gehackten Knoblauch und die Petersilie in vier Schalen verteilen.

Ca. 100-gr oder 2-Esslöffel Crevetten dazugeben. Darauf den gescheibelten Knoblauch und wenig Pfefferschoten (10-Flocken pro Schale) geben.

Mit 2-4 Esslöffel Erdnussoel pro Schale übergiessen.

Auf mittlerer Ebene vorgeheiztem Backofen mit 300-Grad während 10-Minuten erhitzen.

Backofen auf Grillfunktion einstellen und während 5-7 Minuten etwas bräunen.

## Wichtig:

Für dieses Gericht eignet sich am besten eine Tonschale.