



Gambas in Knoblauchöl

Zutaten (4 Personen):

500 g rohe Garnelen, ungeschält
2 kleine frische oder
getrocknete Chilis
6-8 Knoblauchzehen
200 ml Olivenöl Extra Verginge
3 EL Meersalz
1 Lorbeerblatt
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Petersilie

Zubereitung:

Garnelen aus der Schale lösen, am Rücken vorsichtig aufschlitzen und mit einer Messerspitze den Darm ziehen.

Wenn das Gericht scharf werden soll, Chilischoten in dünne Ringe schneiden, ansonsten die Chilis ganz lassen. Knoblauch schälen und in dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne das Olivenöl mit den Chilis erhitzen. Knoblauch dazu geben und leicht bräunen. Die Gambas hinzugeben, leicht salzen, pfeffern und 2 bis 3 Minuten garen.

Die Gambas auf Teller anrichten und mit grobgehackter Petersilie bestreuen.

Mit frischem Weißbrot servieren.

Gemeinderat
Listenplatz Nr.

2

Mit
Engagement
und
Sachverstand
für Bad Dürkheim.



Jürgen Rebholz
Maler- und Lackierermeister

"Seit meiner Geburt lebe ich in Bad Dürkheim. Hier betreibe ich meine Firma und engagiere mich in verschiedenen Vereinen. Im Gemeinderat setze ich mich ein für gute Bedingungen des Handwerks und Gewerbe, die Weiterentwicklung der touristischen Attraktivität und schnelleres vorantreiben von Bebauungsgebieten."

Mein Motto:

Zukunftsweisende Ideen für die Stadt - anpacken und umsetzen

Meine Schwerpunkte:

Förderung des Handwerks, Tourismus, nachhaltiges Einsetzen der Finanzen, günstiger Wohnraum für Jung und Alt

Jahrgang: 1965

Hobbys: Radfahren, Skifahren, Wandern, Badminton

Vereine: In der Narrenzunft Bad Dürkheim im Vorstand (Zeugmeister)
Im Gewerbeverein Bad Dürkheim im Vorstand (2. Vorsitzender)
Mitglied im Heimat- und Geschichtsverein



**Freie
Demokraten**

FDP