

Bruschetta mit Garnelen und Koriander

Kategorien: Belegte Brote und Brötchen, Buffets, Dips, figürliches Backen, Fisch/Krustentiere, Fischgerichte, Gemüse, Pfannengerichte, Single, Snacks, Vegetarisch, Vorspeisen

Land / Stil: k.A. / k.A.

Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

- 1 Stängel Zitronengras
- 20 g frischer Ingwer
- 1 rote Chilischote
- 200 g geschälte rohe Riesengarnelen
- Bund Koriander
- 1 Limette
- 3-4 EL Olivenöl
- Salz
- 1 Knoblauchzehe
- 8 Scheiben Ciabatta-Brot ("Geröstete lange Brotscheiben")

Zubereitung

- Zitronengras sehr fein hacken.
- Ingwer schälen und hacken.
- Chilischote abspülen, trocken tupfen und ebenfalls fein hacken.
- Grill vorheizen.
- Garnelen abspülen, trocken tupfen, am Rücken entlang einschneiden und den dunklen Darm entfernen.
- Garnelen abspülen und würfeln.
- Koriander abspülen, trocken schütteln und fein hacken.
- Limette heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben.
- Saft auspressen.
- 2 EL Öl in der Pfanne erhitzen, Garnelenwürfel andünsten.
- Zitronengras, Ingwer, Chili zugeben.
- Mit Salz würzen, Limettensaft dazugießen.

Etwa 1 Minute einkochen lassen.

Koriander und etwas Limettenschale unterrühren, abschmecken.

Brotscheiben unter dem Grill von beiden Seiten rösten und mit dem restlichen Olivenöl bestreichen.

Knoblauch schälen, halbieren und die Brotscheiben damit einreiben.

Brotscheiben mit der Garnelenmischung belegen.