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.