

HUG Tartelettes mit Thai-Garnele auf Spargelsalat



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten:

- 10 Stück HUG Tartelettes (Art. 35010)
- 10 Stück Garnelen
- je 10 Stück grüne und weiße Spargel
- 100 g Himbeeressig
- 2 Stück Zwiebeln
- 50 g Olivenöl
- 50 g Walnussöl
- 1 TL Sesamöl
- Pfeffer, Salz, Ingwer (gemahlen), Knoblauch, Chili, frische Kresse

Zubereitung:

Sesamöl, Ingwer, Knoblauch und Chili mischen und die ausgelösten Garnelen mit Schwanzsegment im Butterfly-Schnitt damit bestreichen und zwei Tage ziehen lassen.

Den fein geschnittenen grünen und weißen Spargel lauwarm mit Himbeeressig, Pfeffer, Salz, Zwiebeln, Olivenöl und Walnussöl marnieren.

Die Garnelen vor dem Anrichten auf den Punkt braten.

Die Tartelettes mit einem Ring aus frischer Kresse belegen, lauwarmen Spargelsalat in das entstehende Nest einfüllen.

Die gebratenen Garnelen dekorativ oben aufsetzen und mit grünem Thai-Spargel garnieren

Tipp:

Zusammen mit einem kleinen Salatbouquet als Vorspeise servieren.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.edna.de/rezepte

www.edna.at/rezepte

© EDNA International GmbH