Garnelen mit Cremoso al Tartufo Chips



Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **30 min.**
Backzeit : **75 min.**

Zutaten

- Cremoso al Tartufo Rinde
- 800 g Garnelen
- 2 Paprika
- 2 Chicorée
- Frischer Koriander
- Thai Curry
- 2 EL Honig
- Olivenöl
- Salz

Zubereitungschritte

1. Cremoso al Tartufo Rinde in kleinen Stückchen auf ein Blech mit Backpapier legen. Es darf ausschließlich das äußere der Rinde verwendet werden, ansonsten bekommen wir keine festen und knusprigen Chips hin und bei 70°C im Backofen 1 Stunde lang backen.
2. Nach einer Stunde die Cremoso al Tartufo Chips abkühlen lassen bis sie hart und knusprig sind.
3. Paprika in Streifen schneiden.
4. Garnelen auf dem Grill scharf anbraten.
5. Paprika Streifen mit dazu geben und mit etwas Thai Curry und Salz würzen.
6. Nun gebt Ihr den Chicorée mit dazu und dünstet ihn noch leicht mit an.
7. Dann am Ende den Koriander dazu und etwas Honig über das ganze träufeln
8. Die Cremoso al Tartufo Chips mit dem Gericht zusammen servieren.