SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Garnelen | Kokos-Limetten-Coucsous | Zitronenpfeffer | Dukkah

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten:

8 Riesengarnelen geputzt

150 g Couscous

75 g Limettensaft

75 g Kokosmilch

1 Kleine Chili

5 g Zitronenpfeffer frisch gemörsert

3 g Salz

3 g Ras el Hanout

2 Auberginen in 2 cm dicke Scheiben geschnitten

Etwas Olivenöl

Etwas Barbecue Salz

Etwas Dukkah

1 Bündel Rote Minze gehackt

1 Bündel Koriander gehackt

Für den Couscous

1. Die Flüssigkeit mit den Gewürzen einmal aufkochen und den Couscous hineingeben.

2. Vom Herd nehmen, ziehen lassen und dabei mit einer Gabel ständig auflockern. Das dauert etwa 10 Minuten.

Für die Aubergine

1. Den Backofen auf 250 Grad Umluft vorheizen. Inzwischen die Auberginenscheiben mit etwas Olivenöl bestreichen und auf ein Blech legen.

2. Mit BBQ-Salz bestreuen und ca. 12 - 15 Minuten im Ofen backen.

3. Danach mit etwas Dukkah und frischer Minze bestreuen.

Für die Riesengarnelen

1. Währenddessen die Riesengarnelen in einer Pfanne in etwas Öl bei mittlerer Hitze braten.

2. Zum Schluss salzen. Die frischen Kräuter unter den Couscous heben und alles anrichten.

3. Dazu passt auch gut Avocado und ein Tomatensalat mit frischen (asiatischen) Kräutern.