

RED PEPPER CREVETTEN MIT REIS UND CHILISAUCE



ZUTATEN FÜR ZWEI PERSONEN:

RED PEPPER-CREVETTEN

- 12 Riesencrevetten
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 Chilischote, fein geschnitten
- 1 dl Olivenöl
- ½ Schalotte, runde Scheiben
- ½ Rettich, feine Scheiben
- ½ Zucchini, 1 cm dicke Scheiben
- ½ Avocado
- 1 Zitrone, Saft
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Knoblauch und Chili mit dem Öl mischen, Crevetten 10 Minuten darin einlegen. Die Crevetten gut im Öl anbraten, warmstellen. Schalotten-, Zucchini- und Rettichscheiben anbraten. Beim Anrichten Gemüse mit der ChilisaUCE (siehe unten) bestreichen. Avocado mit Zitronensaft pürieren und abschmecken, als Dip separat servieren. ↘

◆ ● ◆

REISKUGEL

50 g Jasminreis, gekocht
5 g Weisser Sesam
Wenig Sesamöl, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten vermischen, zu kleinen Kuchen formen und beidseitig kurz anbraten.
Zu einer Kugel formen.
Reiskugeln an die Riesencrevetten legen.

◆ ● ◆

CHILISAUCE

20 g Ketchup
20 g Rote Chilipaste
1 dl Sojasauce

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten gut mischen
und erwärmen, gleich anrichten.

◆ ● ◆