

Bruschetta mit Garnelen und Koriander

- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Einfach und schnell gemacht, wer kann da schon widerstehen?

Zutaten

- 250 g Garnelenfleisch, ohne Schale und Darm, 1,5 cm gewürfelt
- 1 kleines Bund Frühlingszwiebeln in feinen Ringen
- 1 kleine Chilischote, entkernt in kleinen Würfeln
- 1 Tl frisch geriebenen Ingwer
- 1 frische Knoblauchzehe, halbiert
- 6 Stiele frischer Koriander, gezupft und gehackt
- 2 El gehackte Petersilie
- 2-3 vollreife Fleischtomaten in Würfeln, „Tomate concassée“
- 2 El Chilisoße
- 3 El Sesamöl
- Salz und Pfeffer
- Meterbrot oder Ciabatta in 1,5 cm dicken Scheiben

Zubereitungsart

Schritt1

Die Auflage:

Schritt2

Das vorbereitete Garnelenfleisch in heißes Sesamöl geben, salzen und pfeffern, kurz 1 min. anbraten.

Schritt3

Dann folgen Chili, Ingwer und die Frühlingszwiebelringe; 3 -4 min. zusammen braten und schwenken.

Schritt4

Die Pfanne zurückziehen, etwas abkühlen lassen und den gehackten Koriander, die Petersilie und die Tomatenwürfel dazu geben, kurz mengen, nachschmecken.

Schritt5

Das Brot auf die Backofenroste legen und in den auf 220° C vorgeheizten Backofen schieben, goldbraun rösten.

Schritt6

Danach mit einer halbierten Knoblauchzehe kräftig abreiben und mit Sesamöl bestreichen.

Schritt7

Nunmehr die Auflage „üppig“ und gleichmäßig verteilen und noch warm servieren.

Rezeptart: Crostini **Tags:** bruschetta, garnelen, koriander, schmeckt jedem, stehempfang

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)115
- Fett (g)4
- KH (g)14
- Eiweiss (g)6
- Ballast (g)2
- Zucker (g)2

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bruschetta-mit-garnelen-und-koriander/>