



ASIATISCHE GARNELEN AM SPIESS

mit Bio Butter Blätterteig von Moin





ASIATISCHE GARNELEN AM SPIESS

ZUTATEN

für ca. 20 Spieße

1 Pck. Bio Butter Blätterteig, 330 g Bio Garnelen roh (z. B. von Biopolar), 1 Limette, Chilischote (nach Geschmack), 1-2 Knoblauchzehen, frischer Ingwer (nach Geschmack), 1 Bund Petersilie, 5 EL Olivenöl, 2 TL Rohrohrzucker, 1/2 TL Salz, Holzspieße

ZUBEREITUNG

1. Limette auspressen. Bis auf die aufgetauten Garnelen und den Blätterteig alle Zutaten zusammen mit dem Limettensaft in einen Mixer geben und eine Salsa mixen. Ingwer und Chili nach Geschmack dosieren. 1/3 der Marinade mit den Garnelen mischen und für eine 1/2 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Den Rest der Salsa aufheben als Dip für später.
 2. Backofen auf 175° C Grad vorheizen. Teigscheiben trennen, ca. 5 Min. antauen.
 3. Jede Teigplatte in 12 Streifen schneiden: Dafür eine Teigplatte halbieren und anschließend in 6 Streifen schneiden. Jede Garnele mit einem kleinen Teigstreifen umwickeln und immer 3 Stück auf einen Spieß geben. Fertige Spieße für ca. 20 Min. auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech auf mittlerer Schiene goldbraun backen und mit dem Dip servieren.
- Achtung: Restliche Marinade in der die Garnelen waren bitte entsorgen und nicht roh verzehren!**



Zubereitung:
ca. 45 Min.



Backzeit:
ca. 20 Min.



175°C

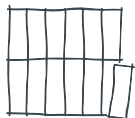


155°C



Die Spieße haben wir mit **Bio Butter Blätterteig** gebacken – sie gelingen aber auch mit jedem anderen Blätterteig von MOIN.

Schneideskizze



WWW.MOIN.EU