

Surf and Turf mit Pfefferbeißer

Mit Tomaten-Chili-Dipp

Zeit: 25 Min

Schwierigkeit: Leicht

Kategorie: Leichter Genuss

It's time for... Surf and Turf! Wenn eine knackige Riesengarnele auf unsere herzhaften Pfefferbeißer trifft - dann werden alle Geschmacksknospen angeregt. Abgerundet wird das Duo mit einem würzigen Tomaten-Chili-Dipp. Das ist Low Carb mit richtig viel Glamour.

Zutaten

Portionsgröße: 10 Person(en)



1,5

[PFEFFERBEISSER, 300 G](#)

5,99

(19,97/1kg)

inkl. MwSt. zzgl. Versand

180 g Riesengarnelen (ohne Schale)

80 g Frischkäse mit Skyr

2 Knoblauchzehen

1 TL Chili Gewürz

1 TL Tomatenmark (scharf)

2 TL Olivenöl

1 TL Butter

3 TL gemischte Kräuter (TK)

Limettensaft

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Für den Tomaten-Chili-Dipp die Hälfte der Knoblauchzehen schälen, pressen und mit dem Frischkäse, dem Tomatenmark und dem Chili-Gewürz zu einer glatten Creme verrühren. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken und kühlstellen.
2. Pfefferbeißer in dicke Scheiben schneiden und mit der Hälfte des Olivenöls von beiden Seiten scharf anbraten.
3. Die restlichen Knoblauchzehen schälen, mit der Seite eines Messers andrücken und zusammen mit der Hälfte des Olivenöls in einer Pfanne erhitzen.

4. Anschließend die Garnelen und die Kräuter zufügen und kurz von beiden Seiten anbraten.
5. Zum Abschluss die Garnelen noch kurz in Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Die Garnelen und je zwei Scheiben Pfefferbeißer auf einen kleinen Holzspieß stecken und zusammen mit dem Dipp servieren.