



GARNELENTARTAR MIT KAKTUSFEIGEN VON ETNA DOP

Categoria: Hauptgänge **Tempo di preparazione:** 20 Minuten + 20 Minuten Ruhezeit

Difficoltà: facile 🕒

Ingredienti per 2 Portionen

- 6 Ätna-Kaktusfeigen g.U.
- 2 Zitronen (Saft)
- 10 frische Garnelen
- Natives Olivenöl extra q.b.
- Salz nach Geschmack
- Pfeffer nach Geschmack
- Ein paar frische Minzblätter zur Dekoration

Chefkoch: Sarah Bua

Ein frisches Gericht mit einem mediterranen und zitrusartigen Geschmack.

Schwierigkeitsgrad: **leicht**

Kosten: **mittel**

Zubereitungszeit: **20 Minuten + 20 Minuten Ruhezeit**

Portionen: **2**

Vorbereitung

Die Kaktusfeigen schälen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit dem Saft von 1 Zitrone und etwas Olivenöl erhitzen.

Nach 10 Minuten die Mischung in eine Tomatenmühle geben und pürieren, dann durch ein Sieb streichen, um nur den Saft zu gewinnen.

Die Garnelen schälen und die Eingeweide entfernen.

Schneiden Sie sie in kleine Stücke, geben Sie sie in eine Schüssel und fügen Sie den Saft der anderen Zitrone hinzu.

20 Minuten marinieren lassen, dann etwas Olivenöl, eine Prise Salz und Pfeffer dazugeben und vermischen.

Die Garnelen in zwei Auflaufformen geben und mindestens 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Aus dem Kühlschrank nehmen und den Kaktusfeigensaft dazugeben, bevor man die Auflaufform herausnimmt, mit frischen Minzblättern garnieren und die Form vor dem Servieren entfernen.

Viel Spaß!

Sarah Bua!

