Koriander-Mayonnaise Dip mit Garnelenspießen

Zutaten

- 500 g Garnelen
- 1 rote Chilischote(n)
- 3 Knoblauchzehe(n)
- 1,5 EL Zitronensaft
- 250 g THOMY Delikatess Mayonnaise, 250 ml Glas
- 150 g saure Sahne
- 1 Bund Koriander
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- etwas Pfeffer a.d. Mühle

Zubereitung

1. Für die Garnelenspieße: Garnelen waschen und trocken tupfen. Chilischote waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in kleine Würfel schneiden. Zwei Knoblauchzehen schälen und durchpressen.

2. Die Garnelen mit 1 EL Zitronensaft beträufeln. Mit Chili und Knoblauch mischen und ca. 15 Min. marinieren. Anschließend die Garnelen auf Holzspieße stecken.

3. Für den Dip: THOMY Delikatess-Mayonnaise mit saurer Sahne und 0,5 EL Zitronensaft verrühren. Eine Knoblauchzehe schälen und durchpressen. Koriander waschen, trocken tupfen, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Zusammen mit dem Knoblauch unterrühren. Mit Pfeffer würzen und abschmecken.

4. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und die Garnelenspieße darin von beiden Seiten braten oder die Spieße auf der Platte des Racletteofens braten. Zusammen mit dem Dipp servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	4 g
Energie	365 kcal
Fett	32 g
Protein	14 g

30 Minuten

8 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de