





Garnelen & Kürbis aus dem Raclette

 Leicht  30 min

Zutaten

Für 8 Pfännchen:

- 24 Argentinische Rotgarnelen, aufgetaut
Art.-Nr. 83268 auf
www.deutscheesee.de/shop

- ¼ Hokkaidokürbis
- Olivenöl zum Braten
- Salz
- Pfeffer

Für die Zitronen-Kräuterbutter:

- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Zitrone
- 4 EL Butter
- Pfeffer
- Tabasco

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Zutaten für den Raclette-Abend vorbereiten: Garnelen aus den Schalen pellen und auf Küchenkrepp aufbewahren. Kürbis von den Kernen befreien und in 5 mm dünne Spalten schneiden.

Schritt 02

Für die Zitronen-Kräuterbutter die Knoblauchzehe abziehen und hacken. Zehe mit etwas Salz bestreuen und mit dem Messer zu einer Paste streichen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Zitrone heiß abwaschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Butter mit Salz, Pfeffer und Tabasco glattrühren und mit Knoblauch, Schnittlauch, Zitronenschale und etwas Saft abschmecken.

Schritt 03

Kürbisspalten für 2-3 Minuten in Olivenöl auf der Grillplatte des Raclettes braten. Kürbis mit Salz und Pfeffer würzen. Pfännchen dünn mit Olivenöl auspinseln und jeweils 3 Garnelen und 3 Kürbisspalten hineingeben. Kräuterbutter hinzugeben, mit Raclettekäse belegen und im Pfännchen für etwa 5 Minuten überbacken.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür