

# Bruschetta mit Garnelen und Koriander

- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Einfach und schnell gemacht, wer kann da schon widerstehen?

## Zutaten

- 250 g Garnelenfleisch, ohne Schale und Darm, 1,5 cm gewürfelt
- 1 kleines Bund Frühlingszwiebeln in feinen Ringen
- 1 kleine Chilischote, entkernt in kleinen Würfeln
- 1 Tl frisch geriebenen Ingwer
- 1 frische Knoblauchzehe, halbiert
- 6 Stiele frischer Koriander, gezupft und gehackt
- 2 El gehackte Petersilie
- 2-3 vollreife Fleischtomaten in Würfeln, „Tomate concassée“
- 2 El Chilisoße
- 3 El Sesamöl
- Salz und Pfeffer
- Meterbrot oder Ciabatta in 1,5 cm dicken Scheiben

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Auflage:

### Schritt2

Das vorbereitete Garnelenfleisch in heißes Sesamöl geben, salzen und pfeffern, kurz 1 min. anbraten.

### Schritt3

Dann folgen Chili, Ingwer und die Frühlingszwiebelringe; 3 -4 min. zusammen braten und schwenken.

#### **Schritt4**

Die Pfanne zurückziehen, etwas abkühlen lassen und den gehackten Koriander, die Petersilie und die Tomatenwürfel dazu geben, kurz mengen, nachschmecken.

#### **Schritt5**

Das Brot auf die Backofenroste legen und in den auf 220° C vorgeheizten Backofen schieben, goldbraun rösten.

#### **Schritt6**

Danach mit einer halbierten Knoblauchzehe kräftig abreiben und mit Sesamöl bestreichen.

#### **Schritt7**

Nunmehr die Auflage „üppig“ und gleichmäßig verteilen und noch warm servieren.

**Rezeptart:** Crostini **Tags:** bruschetta, garnelen, koriander, schmeckt jedem, stehempfang

#### **Nährwertangabe**

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)115
- Fett (g)4
- KH (g)14
- Eiweiss (g)6
- Ballast (g)2
- Zucker (g)2

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bruschetta-mit-garnelen-und-koriander/>