



# CREVETTENLAIBCHEN MIT KOKOS-ERDNUSS-DIP



## QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeiten, Grillgut bleibt länger saftig
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DIE CREVETTENLAIBCHEN

<b>300 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>1250 g</b>	Crevetten, geschält
<b>50 ml</b>	Olivenöl
<b>2</b>	Limette(n), Saft und fein geriebene Schale
<b>30 g</b>	Koriander, frisch
<b>150 g</b>	rote Peperoni, gewürfelt
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
<b>100 g</b>	Kokosraspel
	Kokosraspel

### FÜR DEN KOKOS-ERDNUSS-DIP

<b>250 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>50 ml</b>	Olivenöl
<b>120 ml</b>	Kokosmilch
<b>2</b>	Limette(n), Saft und fein geriebene Schale
<b>100 g</b>	Erdnüsse, geröstet, fein gehackt
<b>40 g</b>	Erdnussbutter
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gerieben

## ZUBEREITUNG

1. Für die Crevettenlaibchen: Crevetten in kleine Würfel schneiden.
2. QimiQ glatt rühren. Olivenöl langsam einrühren bis die Masse emulgiert.
3. Crevetten, Limettensaft und -schale, Koriander, Paprikawürfel und Gewürze dazumischen.
4. Laibchen formen und in Kokosraspel wälzen.
5. Bei indirekter, kleiner Hitze mit geschlossenem Deckel grillen.
6. Für den Dip: QimiQ glatt rühren. Olivenöl langsam einrühren bis die Masse emulgiert.
7. Restliche Zutaten dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Crevettenlaibchen servieren.