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

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

FÜR DEN KOKOS-ERDNUSS-DIP

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
50 ml	Olivenöl
120 ml	Kokosmilch
2	Limette(n), Saft und fein geriebene Schale
100 g	Erdnüsse, geröstet, fein gehackt
40 g	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.