



GARNELENLAIBCHEN 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 GARNELENLAIBCHEN

300 g	QimiQ Classic, ungekühlt
1250 g	Garnelen, geschält
50 ml	Olivenöl
2	Limette(n), Saft und fein geriebene Schale
30 g	Koriander, frisch
150 g	Rote Paprikaschote(n), gewürfelt
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
100 g	Kokosette
	Kokosette

FÜR DEN KOKOS-ERDNUSS-DIP

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