

Partygarnelen mit Limettenjoghurt und Physalis



Zutaten für drei Personen:

150 g Partygarnelen

1 Zitrone

Limettenjoghurt:

1 Naturjoghurt

50 g Remoulade

Saft von 1 Limette

Limettenabrieb

Salz, Pfeffer aus der Mühle

6-12 Physalis

1. Partygarnelen aus der Verpackung nehmen, waschen und trocknen. Mit Zitronensaft einige Minuten säuern, dann wieder mit Küchentüchern trocknen.

2. Physalis waschen und trocknen, dann halbieren. Limette waschen und trocken reiben. Schale etwa zur Hälfte mit einem geeigneten Werkzeug abreiben, dann Limette entsaften. Joghurt mit Remoulade, Limettensaft und Limettenabrieb vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Physalis unterheben.

3. Garnelen und Limettenjoghurt auf Desserttellern jeweils getrennt anrichten.

Hinweise:

Partygarnelen checken, ob sie eventuell nachgeputzt (entdarnt) werden müssen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Amuse Gueule, Vorspeisen, Meeresfrüchte, Krustentiere, Garnelen, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.06.2023