



## Bruschetta mit Garnelen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### *Zutaten für 2 Personen:*

#### **Für die Marinade**

300 g [White Tiger Garnelen, roh](#)

1 EL gehackter Knoblauch

1 EL gehackte Petersilie

10 cl Olivenöl

Saft von 2 Zitronen

Salz, Pfeffer

#### **Für die Bruschetta**

2 Rispentomaten

1 Schalotte

Ein paar Blätter Petersilie und Basilikum

2 TL Balsamico-Essig, weiß

50-60 ml Olivenöl

1/2 Baguette

Salz, Pfeffer



### *Zubereitung:*

1. Für die Marinade: Knoblauch, Zitronensaft, Petersilie und Olivenöl mischen. Salzen, pfeffern. In einer Pfanne tiefgefrorene Garnelen 4 Minuten anbraten. Warmhalten.
2. Das Baguette der Länge nach teilen. Beide Hälften in einer Pfanne anbraten.
3. Tomaten waschen, Kerne entfernen und in Würfel schneiden. Basilikum und Petersilie waschen, gut trocknen und fein hacken.
4. Tomaten, Schalotten und Kräuter mit Olivenöl, weißem Balsamico, Salz und Pfeffer mischen. Kurz durchziehen lassen und dann auf den Baguette-Hälften verteilen. Vorsichtig die Garnelen darauf geben.