



Zutaten

- 12 Garnelen, geschält und ohne Darm
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Frühlingszwiebeln
- 1 Peperoni, entkernt und in feine Würfel geschnitten
- 1/2 Bund Koriander
- 1 Limette
- 1 EL Tom Yum Paste
- 100 g Sahne

Fingerfood, vom Grill

Garnelen-Bulette

Entdecken Sie unser Rezept für zarte Garnelen-Bulette. Einfach nachzukochen und ein Genuss! Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird's gemacht:

1. Salz, Pfeffer
2. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Die Garnelen mit der Knoblauchzehe, den Korianderstielen, der Tom Yum Paste und der Sahne im Standmixer mit der Pulsfunktion grob mixen. Die Peperoni, Frühlingszwiebel, Koriandergrün und Limettenabrieb daruntermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse zu kleinen Buletten abdrehen und bei hoher Hitze direkt von beiden Seiten für ca. 1 Minute grillen. Mit Limettensaft beträufeln und mit gehacktem Koriander ausgarnieren.