

Zutaten

- 8 Scheiben Toastbrot
- 12 Garnelen
- 1 rote Chilischote
- etwas Koriandergrün
- Prise brauner Zucker
- 2 EL Asia Fischsauce
- 1 EL Asia Austernsauce
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- Salz, Limone und Sesamsaat

Vorspeise

Knuspriger Garnelentoast

Entdecken Sie unser Rezept für knusprigen Garnelentoast! Perfekt für Ihre nächste asiatische Kochsession. Jetzt bei Kochateliers nachkochen!

So wird’s gemacht:

1. Die Garnelen von der Schale befreien, Darm entfernen und in der Küchenmaschine grob zerkleinern. Chilischote ohne Kerne fein hacken und zu der Garnelenmasse geben. Die Würzsaucen, gehacktes Koriandergrün und den Knoblauch hinzugeben. Mit Salz und Limonensaft abschmecken. Diese Masse dünn auf den Toastbrotscheiben verteilen, mit Sesamsaat bestreuen. Dann in einer heißen Pfanne mit reichlich Erdnussöl zuerst auf der Garnelenseite knusprig braten, anschließend wenden.