Rezept

Garnelen-Tomaten-Creme

Ein Rezept von Garnelen-Tomaten-Creme, am 29.04.2024

Zutaten

100 g	gegarte, geschälte Garnelen (frisch oder TK)
3 EL	Schmand
	Salz
100 g	vollreife Tomaten
1 TL	Honig
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

Zubereitung

1. Die Garnelen abspülen und die Tomaten waschen. Die Stielansätze der Tomaten entfernen, dann Garnelen und Tomaten in der Küchenmaschine sehr fein pürieren.

---

2. Garnelenmasse mit dem Schmand vermengen und mit Honig, Salz und Pfeffer würzen. Ein idealer Brotaufstrich oder Dip für Rohkost, Ofenkartoffeln oder Gegrilltes. Die Creme bleibt, gut zugedeckt, im Kühlschrank 2-3 Tage frisch.