

Rezept

Garnelen mit Salsa verde und gebackenem Radicchio

Ein Rezept von Garnelen mit Salsa verde und gebackenem Radicchio, am 02.04.2023

Zutaten

250 g geschälte, rohe TK-Garnelen	½ Bund Basilikum
½ Bund Petersilie	½ grüne Chilischote
1 Knoblauchzehe	15 g Kapern
3 TL Kapernsud	4 EL Olivenöl
Olivenöl für das Blech (nach Belieben)	1 TL flüssiger Honig
2 kleiner Radicchio	2 Pitataschen (à 160 g)
50 g Granatapfelkerne	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 720 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 250° vorheizen. Die Garnelen aus dem Tiefkühlfach nehmen, in ein Sieb geben und lauwarm abbrausen, dabei die Eisschicht entfernen. Die Garnelen abtropfen lassen.
2. Für die Salsa Basilikum und Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Chilihälfte waschen, weiße Trennwände und Kerne entfernen. Den Knoblauch schälen und mit Basilikum, Petersilie, Chili und den Kapern sowie 3 EL Kapernsud, 2 EL Olivenöl und dem Honig in einen hohen Rührbecher geben. Alles mit dem Pürierstab glatt pürieren.
3. Ein Backblech nach Belieben mit etwas Olivenöl bepinseln oder mit Backpapier auslegen. Den Radicchio waschen, putzen, jeweils vierteln und mit insgesamt 1 EL Olivenöl bestreichen. Die Pitataschen mit dem restlichen EL Öl bestreichen und achteln. Radicchio und Pitataschen auf das Blech geben, die Garnelen hinzufügen und alles im Ofen (Mitte) 4 Min. backen.
4. Garnelen, Radicchio und Pitataschen mit Salsa beträufeln, mit den Granatapfelkernen bestreuen und servieren.