

Rezept

Garnelensticks mit Parmesancreme

Ein Rezept von Garnelensticks mit Parmesancreme, am 20.04.2024

Zutaten

2 kleine Auberginen (insgesamt ca. 500 g)	Salz
1 EL Olivenöl	4 EL kräftige Gemüsebrühe
200 g geschälte gekochte Garnelen	50 g Parmesan
75 g fettarmer Frischkäse (5 % Fett absolut)	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Cayennepfeffer	4 (Holz-)Spieße

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 331 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 225° (Umluft 200°) vorheizen. Die Auberginen waschen, putzen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben mit etwas Salz bestreuen und 5 Min. ziehen lassen.
2. Die Auberginenscheiben mit Küchenpapier trocken tupfen und auf ein Backblech legen. Das Öl mit der Gemüsebrühe verquirlen, die Auberginen auf beiden Seiten damit einpinseln und mit Pfeffer bestreuen. Im Ofen (Mitte) 5 Min. backen.
3. In der Zwischenzeit die Garnelen kalt abbrausen, abtrocknen und auf die Spieße reihen. Zu den Auberginen auf das Blech geben und alles weitere 5 Min. backen.
4. Den Parmesan fein reiben und mit dem Frischkäse verrühren. Sowohl mit schwarzem Pfeffer als auch mit Cayennepfeffer abschmecken. Auberginen, Garnelensticks und die Parmesancreme zusammen anrichten.