

Rezept

Karibische Garnelen-Tarte

Ein Rezept von Karibische Garnelen-Tarte, am 15.05.2025

Zutaten

50 g weiche Butter + Butter für die Form	120 g Strudel-, Brik- oder Filoteig
1 Bio-Limette	250 g gegarte geschälte TK-Garnelen, aufgetaut
2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
2 Eier (Größe M)	1 Eigelb (von 1 Ei Größe M)
150 ml ungesüßte Kokosmilch (aus der Dose)	1 Döschen Safranpulver (0,1 g)
Salz	Pfeffer
1 kleine reife Papaya	1 frische rote Chilischote

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Tarteform (Ø 30 cm) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Die Tarteform mit Backpapier auslegen, dieses mit etwas Butter fetten. Die Form mit den Teigblättern auslegen, dabei jedes mit Butter einstreichen. Die Blätter etwas über den Rand hängen lassen.
2. Limette heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Den Backofen auf 190° vorheizen.
3. Die Garnelen kalt abspülen und abtropfen lassen. Die Schalotten und den Knoblauch schälen, in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Garnelen längs halbieren und dazugeben. Eier, Eigelb und die Kokosmilch verquirlen, zu den Garnelen geben und alles vermischen. Mit der Limettenschale, ca. 2 EL Limettensaft, Safran, Salz und Pfeffer würzen. Auf den Teig gießen. Die Butter in Flöckchen darauf verteilen. Die Tarte im heißen Backofen (unten, Umluft 170°) ca. 35 Min. backen.
4. Inzwischen die Papaya halbieren und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus den Schalen lösen und klein würfeln. Die Chilischote waschen, putzen, längs aufschlitzen und die Kerne entfernen. Die Chili ebenfalls in kleine Würfel schneiden.
5. Die Tarte aus dem Ofen nehmen, mit den Papaya- und Chiliwürfeln bestreuen und warm servieren.