



Gläser mit Tomatencreme



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Auswählen



Com quem?

Auswählen



Nº de pessoas

6 pessoas

Ingredientes



Zum schmecken: Gallo
Natives Olivenöl Extra
Reserva

- 1 kg Reife Tomate
- 1 Roter Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Rote Zwiebel
- 6 Garnelen
- Basilikum, zum schmecken
- Panko, zum schmecken
- Knoblauchpulver, zum schmecken
- Salz, zum schmecken
- Pfeffer, zum schmecken

Vorbereitungsmethode

1

Legen Sie die Tomaten in Viertel, die Paprika in Streifen und ohne Kerne, die Zwiebeln in Halbmonde und den Knoblauch ohne Haut auf ein Backblech.

2

Würzen Sie mit Salz, Pfeffer, Basilikum und Wasser mit Gallo Natives Olivenöl Extra Reserva. Im vorgeheizten Ofen bei 190°C 30 Minuten backen.

3

Nach 30 Minuten geben Sie das Gemüse in einen Mixer und schlagen es gut, bis Sie eine Creme erhalten. Sie können bei Bedarf etwas mehr Wasser hinzufügen. Reservieren Sie.

4

Schälen Sie die Garnelen und lassen Sie das Hinterteil stehen. In eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver und einem Strang Gallo Natives Olivenöl Extra Reserve würzen, mischen.

5

Die Garnelen durch das Panko ziehen und auf einen Holzspieß stecken, der vorher in Wasser eingeweicht wurde, damit sie nicht verbrennen. Legen Sie sie auf ein Backblech und backen Sie sie im Ofen, bis sie golden sind.

6

Servieren Sie die Creme in Gläsern mit den Garnelenspießen. Beenden Sie das Ganze mit einem Strang Gallo Natives Olivenöl Extra Reserve.

Produtos utilizados



Reserva
Azeite Virgem Extra



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide