


CHIMICHURRI-GARNELEN mit gefüllten Croffles.

 **45 Min.**  **leicht**
Zubereitungszeit Aufwand

Zutaten für: 4 Personen

360 g Best Moments Riesengarnelen
1 EL Best Moments Olivenöl Chili
40 g Petersilie
1 Knoblauchzehe, grob gehackt
1 kleine Schalotte, grob gewürfelt
1 Limette, Saft
100 ml PENNY Olivenöl
2 EL Naturgut Bio Kräuter, tiefgekühlt
etwas Chilipulver
Salz und Pfeffer
200 g Chicorée
1 Pck. PENNY READY Croissants
3 Scheiben Best Moments Duroc-Schinken
1 EL Öl

Zubereitung:

- 1** Garnelen nach Packungsanweisung auftauen. Petersilie waschen, trocknen und grob zerkleinern. Mit dem Knoblauch, Schalottenwürfeln, Limettensaft und Olivenöl im Mixer grob mixen und in eine Schale füllen. Mit den tiefgekühlten Kräutern mischen und mit den Gewürzen abschmecken. Chicorée putzen, längs halbieren und den Strunk entfernen. Blätter waschen und trocknen.
- 2** Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen. Teigrollen abrollen und in 3 Rechtecke schneiden, die Nahtstellen zusammendrücken. Jedes Rechteck zur Hälfte mit Schinkenstreifen belegen, freie Seite überklappen und Ränder festdrücken.
- 3** Waffeleisen auf mittlere Temperatur umschalten, fetten und die Teigrechtecke nacheinander in die Mitte des Waffeleisens geben, zusammenklappen und goldbraun backen.
- 4** Garnelen in einer heißen Pfanne mit Olivenöl Chili von beiden Seiten braten.
- 5** Chicoréeblätter auf 4 Teller verteilen, darauf die Garnelen mit Chimichurri-Sauce anrichten. Dazu die Croffles reichen.