

Chili-Garnelen-Tortillas

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



1/2 Teelöffel Kreuzkümmel
1/4 Teelöffel Salz
2 Esslöffel Buttermilch
2 Esslöffel frischer Koriander
1 Teelöffel Limettensaft

Besonderes Zubehör

Grillpfanne
Holzspieße

Angenehm pikant, lecker und schnell gemacht - dieses Fingerfood ist garantiert in aller Munde. Frischer Koriander gibt den marinierten Garnelen und der würzigen Tortilla-Sauce den richtigen Pepp.

Zutaten Für 10 Tortilla-Wraps

Für die Tortillas

3 Maiskolben
2 Esslöffel Butter
675 g Garnelen
10 kleine Tortillas
1 Kopfsalat
1 Avocado
50 g frischer Koriander

Für die Garnelen-Marinade

1/2 Esslöffel Chilipulver
1/2 Esslöffel Paprikapulver
1 Teelöffel getrockneter Koriander
1/2 Teelöffel Kreuzkümmel
1/4 Teelöffel schwarzer Pfeffer
1/4 Teelöffel Cayennepfeffer
2 Esslöffel Zitronensaft
2 Knoblauchzehen
80 ml Limettensaft

Für die Tortilla-Sauce

480 g Sour Cream
2 Esslöffel rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Teelöffel Chilipulver
1/2 Teelöffel Cayennepfeffer

- 1 -

Für die Tortilla-Sauce Zwiebel sowie Knoblauch schälen und fein hacken. Koriander waschen, Blätter von den Stängeln zupfen und ebenfalls hacken. Anschließend die Kräuter sowie den Limettensaft in eine Schüssel füllen und mit Sour Creme, Chilipulver, Cayennepfeffer, Kreuzkümmel, Salz und Buttermilch vermischen. Danach abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

- 2 -

Für die Garnelen-Marinade Knoblauchzehen schälen, fein hacken und in eine große Schüssel füllen. Koriander, Chili- und Paprikapulver, Kreuzkümmel, Pfeffer, Cayennepfeffer, Zitronen- sowie Limettensaft dazugeben und gut verrühren. Anschließend die Garnelen für 15 Minuten in der Marinade einlegen.

- 3 -

Währenddessen Butter in einem Topf bei niedriger Hitze zerlassen. Maiskolben mit der geschmolzenen Butter bestreichen und in einer Grillpfanne für 10 Minuten bräunen. Danach aus der Pfanne nehmen, kurz abkühlen

Chili-Garnelen-Tortillas

lassen und die Maiskörner vom Kolben schneiden.

- 4 -

Koriander und Salat waschen. Letzteren in Streifen schneiden, den Koriander hacken. Avocado der Länge nach aufschneiden, vom Kern sowie der Schale lösen und in Scheiben schneiden. Die marinierten Garnelen auf die Holzspieße verteilen und für 3 Minuten von jeder Seite in der Grillpfanne anbraten, bis sie rosa sind.

- 5 -

Salat, Avocadoscheiben, Mais und Koriander auf die Tortillas verteilen, mit den gegrillten Garnelen belegen und der Tortilla-Sauce benetzen. Anschließend 2 Seiten der Tortillas hochklappen, 2 kleine Löcher einstechen und die Tortillas mit einem Korianderstängel fixieren.