

SCHÄTZE DER KARIBIK



ZUTATEN

Zutaten für 4 Personen

- 2 Zucchini
- 500 g küchenfertige Bio-Riesengarnelen
- 2 EL Herbaria "Schätze der Karibik"
- 3 EL Rapsöl und 2 EL Öl für das Relish
- ½ Kohlrabi
- 1 Limette
- 1 Pfirsich
- 2 EL Ahornsirup

Bio-Riesengarnelen

mit Kohlrabi-Pfirsich-Relish

Zucchini waschen, quer halbieren, dann drei der vier Stücke in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Zusammen mit den Riesengarnelen mit 1 gehäuften EL "Schätze der Karibik" würzen, mit 3 EL Öl mischen und dann 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

In der Zwischenzeit Kohlrabi schälen, zarte Blätter in Streifen schneiden. Restliche Zucchini mit dem Kohlrabi raspeln, zum Beispiel auf einer Kastenreibe. Die Limette auspressen. Pfirsich waschen und ziemlich klein würfeln, mit Zucchini, Kohlrabi, Kohlrabi-Blättern und Limettensaft mischen mit 1 EL Schätze der Karibik würzen und mit Ahornsirup und Öl abschmecken.

Riesengarnelen und Zucchini in einem Klappgrillgitter oder auf einem geölten Grillrost bei großer Hitze kurz grillen, je nach Größe der Garnelen reichen jeweils 1–2 Minuten von beiden Seiten. Innen sollen die Garnelen noch leicht glasig bleiben. Mit dem Relish servieren.

Saison-Varianten

Außerhalb der Kohlrabi-Saison eignet sich auch nicht ganz reife Mango oder grüne Papaya für das Relish und statt Pfirsich könnte man eine Birne verwenden.

Weitere Herbaria Rezepte finden Sie hier: www.herbaria.com/rezpte