WUNDERDRESSING DATTEL-FEIGE

Garnelenspieße mit Feigen-Rucola-Salat

BBQ · Fisch · Vorspeise

FÜR 2 Portionen ZEIT 25 Minuten

bei Holzspießen zzgl. 20 Min. Einweichzeit



Zutaten

- 20 g Pinienkerne
- 8 Riesengarnelen (roh, geschält und entdarmt, ca. 180 g)
- 1 EL Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
- 60 g Rucola
- 3 frische Feigen (ca. 150 g)
- 3 EL Wunderdressing Dattel-Feige

Tipp: Das Dressing erst nach dem Grillen über die Garnelen geben – so bleibt die Fruchtnote frisch und die Süße verbrennt nicht.

Zubereitung

1. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze 2–3 Minuten goldbraun rösten und herausnehmen.
2. Garnelen kalt abspülen und gründlich trocken tupfen; TK-Ware vorher im Kühlschrank auftauen. Je 4 Garnelen auf einen Spieß stecken (Holzspieße vorher 20 Minuten wässern). Mit Olivenöl bestreichen, salzen und pfeffern.
3. Rucola waschen und trocken schleudern. Feigen waschen, Stielansatz abschneiden und die Früchte vierteln.
4. Spieße auf dem heißen Grill oder in einer Grillpfanne bei starker Hitze je nach Größe 1–2 Minuten pro Seite grillen, bis die Garnelen gerade nicht mehr glasig sind – nicht länger.
5. Wunderdressing kräftig schütteln. Rucola mit 2 EL Dressing mischen, mit den Feigen auf Tellern anrichten und mit Pinienkernen bestreuen. Spieße daraufsetzen und mit dem restlichen Dressing beträufeln.

DAZU PASST

Wunderdressing DATTEL-FEIGE mit Rosmarinöl

Dieses Rezept online, alle Sorten und Händler in deiner Nähe:

world-of-wunder.de