



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®



Gebratene Riesengarnelen in Tortillas mit knackigem Salat und Chutney

Zutaten (2 Pers.):

200 g Royal Greenland Riesengarnelen in Lake
1 Bund Frühlingszwiebeln, in dünne Scheiben
geschnitten
1 Knoblauchzehe, gehackt
1 TL Distelöl
2 Tortillas, vorzugsweise mit Kräutern und Knoblauch
2 EL Kürbiskerne, geröstet
1/2 Schale Rote-Bete-Blätter
1/4 Kopf Friséesalat, zerpfückt

Chutney:

1 rote holländische Chilischote
3 EL sonnengetrocknete Cranberries
5 getrocknete Aprikosen, gewürfelt
2 EL Honig
25 ml Apfelessig (Cideressig)
1 EL Zucker, vorzugsweise Rohrzucker

Zubereitung:

Chutney:

Die Chilischote fein hacken und mit Aprikosen, Cranberries, Honig, Apfelessig und Zucker in einen Topf geben. Die Mischung bei schwacher Hitze kochen lassen, bis sie eindickt.

Nach dem Abkühlen kann das Chutney serviert werden.

Die Tortillas gemäß Packungsangaben erwärmen.

Die Riesengarnelen in einer heißen Pfanne kurz mit Knoblauch und Frühlingszwiebeln in Distelöl braten.

Die Riesengarnelen mit dem Salat mischen und in die Tortillas füllen, die anschließend zusammengeklappt werden.

Sofort mit dem abgekühlten Chutney servieren.