



Special: Garnelen-Crostini

& Salmorejo-Shots mit knusprigem Bacon



30-40min



2 Personen

Schnell zugreifen, heißt die Devise! In Zitrone und Knoblauch gebacken sitzen die Garnelen nämlich sehr verführerisch auf einem kühlenden Kissen aus Crème fraîche mit Dill und Zwiebelwürfelchen. Wer sich mit einem Shot Salmorejo erfrischen will, sollte auch nicht zu lange warten: Die kalte Tomatensuppe wird mit etwas Ciabattabrot und Knoblauch sämig püriert und bietet die perfekte Vorlage für den Bacon-Knusper-Moment.

- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Zwiebel
- 1 unbehandelte Zitrone
- 4 Tomaten
- 2 Ciabattabrötchen ^{1,6,7}
- 1 Packung Baconscheiben
- 1 Packung Garnelen ²
- 10g Dill
- 1 Becher Crème fraîche ⁷

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backrost
- Backblech und Backpapier
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Küchenpinsel
- Sieb

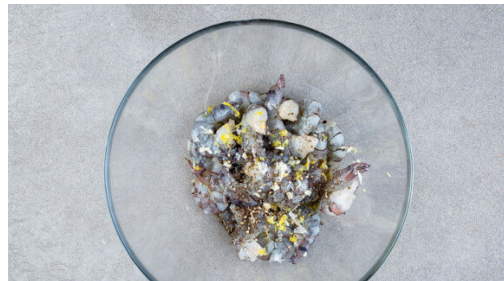
Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 792kcal, Fett 58.1g,
Kohlenhydrate 43.0g, Eiweiß 26.5g



Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen, **eine Zehe** sehr fein würfeln oder fein reiben. Die **Zwiebel** schälen und **eine Hälfte** fein würfeln, die **andere Hälfte** wird nicht benötigt. Die **Zitronenschale** abreiben und die **Zitrone** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Die **Tomaten** grob schneiden.



Die **Garnelen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und mit etwas Küchentrepp trocken tupfen. Die **Garnelen** mit dem **gewürfelten Knoblauch**, **1EL Zitronenschale**, **1EL Olivenöl** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen und auf der anderen Seite des Backblechs verteilen. Im Ofen die letzten 5-6Min. der Garzeit mitbacken, bis sie gar sind.



Die **Brötchen** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. **Ein Endstück** in kleine Stücke schneiden. Die **Brötchenstücke** mit den **Tomaten**, der **ganzen Knoblauchzehe**, 3EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer glatt pürieren. Mit Salz und 1/2TL (hellem) Essig abschmecken und ggf. 1EL Wasser zugeben, bis die **Suppe** eine cremige Konsistenz hat.



Die **Brötchenscheiben** mit 1 EL Olivenöl
bepinseln und auf einem Backrost im oberen
Teil des Ofens in 3–5 Min. goldbraun backen.
Die **Dillspitzen von den Stängeln** zupfen
und fein schneiden.



Die **Baconscheiben** auf einer Seite eines mit Backpapier ausgelegten Backblechs verteilen und im mittleren Teil des Ofens in 10-15Min. knusprig backen.



Die **Crème fraîche** mit den **Zwiebeln**, **3/4 des Dills**, je **1 EL Zitronenschale und -saft** sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verrühren. Die **Salmojero** auf Shotgläser verteilen und mit dem **Bacon** und den **Zitronenspalten** anrichten. Die **Kräutercreme** auf die **Crostini** streichen, mit den **Garnelen** belegen und mit dem **restlichen Dill** garniert servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(1f56542a42e2413e44a2b2023033aa2e_img.jpg\)](#) [!\[\]\(f68284289fe27ddc7c7b21cde471c330_img.jpg\)](#) [!\[\]\(422d5b9f9ba3e618ff84327faa03f0b1_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**