



## Special: Garnelen-Crostini & Salmorejo-Shots mit knusprigem Bacon



30-40min



3-4 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.



## Was du von uns bekommst

- 3 Knoblauchzehen
- 1 rote Zwiebel
- 2 unbehandelte Zitronen
- 8 Tomaten
- 4 Ciabattabrötchen <sup>1,6,7</sup>
- 1 Packung Baconscheiben
- 2 Packungen Garnelen <sup>2</sup>
- 10g Dill
- 2 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1), Krebstiere (2), Sojabohnen (6), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

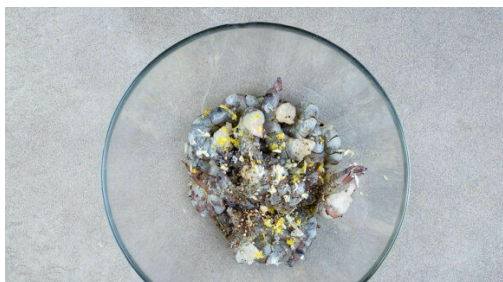
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 508kcal, Fett 29.4g, Kohlenhydrate 40.1g, Eiweiß 22.3g



### 1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und halbieren, die **1/2 des Knoblauchs** fein würfeln. Die **Zwiebel** schälen und fein würfeln. Die **Schale einer Zitrone** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **andere Zitrone** in Spalten schneiden. Die **Tomaten** grob schneiden.



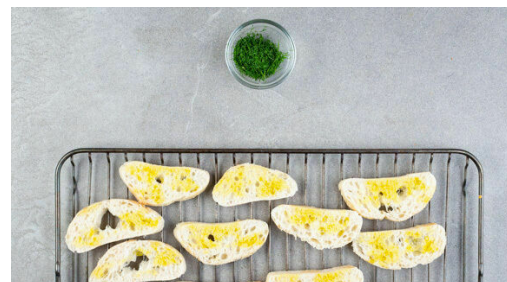
### 4. Garnelen mitbacken

Die **Garnelen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen. Die **Garnelen** mit dem **gewürfelten Knoblauch**, **1 EL Zitronenschale**, 2EL Olivenöl und je 1/2TL 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.



### 2. Salmorejo pürieren

Die **Brötchen** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. **2-3 Endstücke** in kleine Stücke schneiden. Die **Brötchenstücke** mit den **Tomaten**, den **halbierten Knoblauchzehen**, 6EL Olivenöl und 1/2TL Salz in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer glatt pürieren. Mit Salz und 1TL (hellem) Essig abschmecken und ggf. 1-2EL Wasser zugeben, bis die **Suppe** eine cremige Konsistenz hat.



### 5. Crostini backen

Die **Brötchenscheiben** mit 2EL Olivenöl bepinseln und auf einem Backrost im oberen Teil des Ofens in 3-5Min. goldbraun backen. Die **Dillspitzen von den Stängeln** zupfen und fein schneiden.



### 3. Bacon backen

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



### 6. Creme verrühren

Die **Crème fraîche** mit den **Zwiebeln**, **3/4 des Dills**, der **restlichen Zitronenschale**, dem **restlichen -saft** sowie je 1/2TL Salz und Pfeffer verrühren. Die **Salmorejo** auf Shotgläser verteilen, mit dem **Bacon** und den **Zitronenspalten** anrichten. Die **Kräutercreme** auf die **Crostini** streichen, mit den **Garnelen** belegen und mit dem **übrigen Dill** garniert servieren.