Rudy´s Garnelen auf Tortillachip

mobil: +49 157 726 22 989
email: info@grillmeisterei.events
home: www.grillmeisterei.events
youtube: rudy grillt!

Zutatenliste

Menge	Zutaten/Lebensmittel
FÜR DEN RUB	
1	Tortillafladen klein in 4 Dreiecke teilen
1 TL	geräucherte Paprika
1/2 TL	brauner Zucker und Meersalz
1 EL	Olivenöl
FÜR DIE GUACAMOLE	
1	Avocado
1 Stange	Frühlingslauch
1 EL	Zitronensaft
1	Chilischote in ganz kleine Würfel geschnitten
FÜR DIE GARNELEN	
8	Garnelen als Kreis ineinander gesteckt und mit einem Spiess fixieren
1/2 TL	Kümmel gemahlen oder zerstossen
	Pfeffer/Salz
	Korianderblätter grob gehackt

Grill-Regeln

Grill-Zeit	30 min.
Grill-Methode	direkt / indirekt
Grill-Temperatur	250°
Grill-Zubehör	Plancha

Vorbereitung / Zubereitung

1. Tortilla einölen und mit dem RUB leicht würzen und beide Seiten knusprig grillen
2. alle Zutaten für die Guacamole mit der Gabel grob zerdrücken und vermengen
3. Garnelen würzen und scharf grillen, dann den Spiess entfernen
4. Alles zusammenbauen und mit Koriander dekorieren

fertig

Guten Appetit