

Rezeptidee

Duo aus gegrillten Spießen mit Krautsalat und Ofenkartoffel mit Knoblauchbutter

Hauptgericht - 4 Personen

Vorbereitung: 45 Minuten | Zubereitung: 45 Minuten



Zutaten

- 4 Meeresfrüchtespiesse EPIC
- 4 Garnelenspiesse EPIC
- 1 halber Weißkohl
- 1 halber Rotkohl
- 3 Karotten
- 1 rote Zwiebel
- 2 Äpfel
- Bund Petersilie
- Saft von 2 Limetten,
- Ein paar Esslöffel Mayo
- 4 große Kartoffeln
- 100 Gramm Butter
- Schalotte
- Knoblauch
- Limettenschale
- Pfeffer & Salz

Zubereitung

Krautsalat

Weißkohl, Rotkohl und Karotten reiben. Rote Zwiebel fein hacken, Apfel in Würfel schneiden.

Mayo mit dem Saft der Limetten vermischen und die gehackte Petersilie hinzufügen. Die Soße mit den anderen Zutaten vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Ofenkartoffel

Die Kartoffeln in Alufolie wickeln und für eine Stunde in heiße Kohlen legen.

Kräuterbutter

Die Butter mit einer fein gehackten Schalotte, Petersilie, einer Knoblauchzehe und etwas Limettenschale verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Spieße anbraten und mit Krautsalat, Kartoffeln und Kräuterbutter servieren.



Provencal Spies Artikelcode = SKPR

100 G/St
Beutel 800G, 12 Einheiten
pro Karton



Garnelenspies Artikelcode = SKE2

90 G/St
Beutel 800G, 12 Einheiten
pro Karton