



Cocktailgarnelen mit Kartoffelkuchen

Zeitaufwand: 45 Min. / Schwierigkeit: Leicht

Zutaten

1 Pacific Prawns Cocktail »

500 g Kartoffeln, festkochend

1 Zwiebel(n)

1 Ei(er) (Größe M)

Salz

Muskatnuss

100 g Speck, durchwachsen und geräuchert

1 EL Butter

0,5 Bund(e) Petersilie

80 g Röstzwiebeln

3 EL Preiselbeermarmelade

Pfeffer

Zubereitung

1. Backofen vorheizen (E-Herd: 200°C/ Umluft: 175°C). Kartoffeln und Zwiebel schälen und mit der Reibe grob reiben. Flüssigkeit ausdrücken. Ei zugeben, mit Salz und Muskat würzen und vermengen. Masse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen (ca. 16 x 20 cm). Kartoffelkuchen ca. 25 Minuten backen.
2. Speck klein würfeln und in einer Pfanne ohne Fett knusprig auslassen. Butter zugeben und schmelzen lassen. Petersilie waschen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Garnelen, Röstzwiebeln und Petersilie zum Speck geben. Ca. 3 Minuten mitbraten und mit Pfeffer würzen.
3. Preiselbeeren glatt rühren. Kartoffelkuchen in 12 Rechtecke (5 x 6 cm) schneiden. Preiselbeeren darauf verteilen und die Garnelen darauf setzen. Auf einer Platte anrichten.

Tipp: Wer es etwas würziger mag, kann den Speck auch mit Chiliflocken abschmecken.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr
durcherhitzen!