



Pacific Prawns auf Erbsen-Minzpüree und Crouton

Zeitaufwand: 20 Min. / Schwierigkeit: Leicht

Zutaten

1 Pacific Prawns Original »

1 Topf Minze

Salz

Pfeffer

400 g TK Erbsen, aufgetaut

0,5 dünnes Baguette

Olivenöl zum Braten

4 EL Granatapfelkerne

Zubereitung

1. Die Pacific Prawns kurz abspülen und auf einem sauberen Geschirrtuch abtropfen lassen.
2. Je nach Geschmack 8 oder mehr Minzblätter zupfen und in feine Streifen schneiden. Zusammen mit Salz und Pfeffer zu den Erbsen geben und mit dem Stabmixer pürieren.
3. Das Baguette in 20 Scheiben schneiden und von beiden Seiten, in Olivenöl, in der Pfanne, goldbraun backen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
4. Die Pacific Prawns in Olivenöl für 3-4 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Das Erbsenpüree auf die Croutons verteilen und mit den Pacific Prawns belegen. Salzen und pfeffern. Mit Granatapfelkernen und Minzblättchen garnieren.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!
