



Pacific Prawns auf rote Bete Carpaccio

Zeitaufwand: 20 Min. / Schwierigkeit: Leicht

Zutaten

1 Pacific Prawns Original »

2-3 gekochte rote Bete

6 EL Olivenöl

Meersalz

Pfeffer aus der Mühle

2 EL Pinienkerne

**2 EL feine Gemüswürfel,
blanchiert**

20 g Friseesalat

Zubereitung

1. Die Pacific Prawns nach Packungsanleitung auftauen.
2. Die rote Bete mit dem Gemüsehobel oder der Schneidemaschine in etwa 2 mm dünne Scheiben schneiden. Zwei Teller dünn mit Olivenöl bestreichen. Darauf fächerartig die rote Bete anordnen. Dünn mit Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Pinienkerne ohne Fett, in einer Pfanne rösten bis sie anfangen zu duften. Grob hacken. Die Gemüswürfel mit 2 Esslöffeln Olivenöl, Pfeffer und Salz anmachen.
4. Die Garnelen in dem restlichen Olivenöl braten und würzen. Auf die Teller verteilen und mit den Gemüswürfeln und dem Friseesalat garnieren.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!