

## GEGRILLTE KING PRAWNS IM SPECK- MANTEL MIT AVOCADO-LIMETTEN- CREME

### Zutaten:

500 g **King Prawns** Riesengarnelen  
2 Päckchen **Vital** Bacon Frühstücks-Speck  
1 Avocado  
1 Knoblauchzehe  
2 Frühlingszwiebeln  
1 grüne Chili  
2 EL **bio** Citrovin Limette  
2 EL **Castello** Natives Oliven öl  
150 g **bio** Saure Sahne  
1/2 TL Jodsalz  
1-2 Ciabatta mit Walnuss  
10 **Sweet Valley** Kalifornische Walnusskerne  
4 Zweige frischer Dill



### Zubereitung:

Jeweils eine King Prawn in eine Scheibe Frühstückspeck wickeln und bei mittlerer Hitze grillen.

### Für die Creme:

Die Avocado schälen und grob schneiden. Chili, Knoblauch und Frühlingszwiebeln fein hacken. Die saure Sahne mit den Avocadostücken, Knoblauch und der Chili mit einem Mixer fein pürieren. Mit Salz, Olivenöl und bio Citrovin abschmecken.

Walnuss-Ciabatta in 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Olivenöl einstreichen und von beiden Seiten kurz grillen. Eine King Prawn mit einem Löffel Avocadocreme auf der Ciabatta servieren. Mit gehackten Walnüssen und frischem Dill bestreuen.

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Preis pro Person: 2,02 €

### Für dieses Rezept benötigen Sie u. a.:

**King Prawns** Riesengarnelen –  
Avocado – Frühlingszwiebeln –  
**Vital** Bacon Frühstücks-Speck –  
**bio** Citrovin Limette – **Castello**  
Natives Oliven öl – **bio** Saure  
Sahne – Jodsalz – Ciabatta mit  
Walnuss – **Sweet Valley** Kalifornische  
Walnusskerne

