



## Garnelen auf Avocado-Chips

### Zutaten:

500g Garnelen  
2 Avocado  
Koriander  
2 Knoblauchzehen  
1 Schalotte  
2-3 Tomaten  
1 Limette  
1 Jalapeno  
2 große Tortillas  
schwarzer Pfeffer  
Olivenöl



Backofen: 200°C Umluft- 4 Min.

### Zubereitung:

Tortillas nehmen und mit einer runden Ausstechform kleine Kreise ausstechen und auf einem Backblech auslegen. Die Tortilla-Chips mit Olivenöl einreiben und mit schwarzem Pfeffer bestreuen. Für 4 Minuten bei 200°C Umluft in den Ofen schieben. Avocado halbieren und mit einem Löffel das Fruchtfleisch raus lösen. Die Tomaten vierteln und den Strunk sowie das Kernhaus raus schneiden. Avocadofleisch und Tomaten in kleine Würfel schneiden. Avocadowürfel in einer Schüssel zerdrücken und Tomatenwürfel dazugeben. Eine Pfanne mit Olivenöl vorbereiten und erhitzen. Knoblauchzehen und Schalotte schälen und in feine Scheiben schneiden. Die frischen Garnelen mit den Schalotten- und Knoblauchscheiben in die Pfanne geben und anbraten. Garnelen einmal drehen, die Pfanne beiseite stellen und die Garnelen ziehen lassen. Chips aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Eine frische Jalapeno fein hacken und zur Avocadomischung in die Schüssel geben. Den Koriander hacken und ebenfalls in die Schüssel geben. Limette halbieren und an der Messerrückseite den Limettensaft über die Guacamole geben. Eine Knoblauchzehe fein hacken und ebenfalls unter die Guacamole mischen. Bei Bedarf etwas Salz an die Guacamole geben. Auf einen ausgekühlten Tortilla-Chip einen Löffel Guacamole geben und mit einer Garnele oben drauf anrichten. Fertig. Genießen! Guten Appetit!



FRANKEN  
FERNSEHEN