



Gesamtzeit: 20 min

Portionen: 2 Personen

Mexican Mango-Papaya Garnelen-Spieße

Mexican Mango-Papaya Garnelen-Spieße

0.5 Paprika, rot

100 ml Don Enrico Mango Papaya Salsa zuckerreduziert

3 Esslöffel Wasser

4 Holzspieße

16 Garnelen

8 Pimentos

Etwas Erdnussöl

Etwas Kresse

2 Handvoll Don Enrico Tortilla Chips Salt

Mexican Mango-Papaya Garnelen-Spieße

1.

Paprika in mundgerechte Würfel schneiden und mit der Don Enrico Mango Papaya Salsa und Wasser in einem Topf erwärmen – nicht kochen lassen.

Je 4 Garnelen und 2 Pimentos auf einen Holzspieß stecken und in einer Pfanne mit Erdnussöl anbraten.

Paprika-Mango Papaya Salsa auf einem Teller anrichten
und mit je 2 Garnelenspießen toppen. Mit Kresse und
Tortilla Chips garnieren.