

BRUSCHETTA MIT KNOBLAUCHBUTTER UND KREVETTEN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 8 Scheiben Baguette (zum Aufbacken)
- 8 geschälte Krevetten (gehackt)
- 40 g weiche Butter
- 1 TL Paprikapulver
- ½ TL Curry
- 1 Knoblauchzehe
- gehackter Dill, Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG:

Die weiche Butter mit Gewürzen und der durchgepressten Knoblauchzehe vermengen und damit die Baguette-Scheiben bestreichen. Krevetten mit Salz, Pfeffer und dem gehackten Dill würzen und ebenfalls auf die Broteisbeiben streichen.

Die Knoblauch-Bruschetta bei ca. 250°C bei geschlossenem Deckel ca. 6 Minuten backen.

Easy Flip – Indirekt, Direkt
Deckel – Geschlossen

VORHEIZEN

10 Minuten auf Stufe 3 bei
geschlossenem Deckel

BENÖTIGTES ZUBEHÖR

Grillrost