

Bruschetta mit Knoblauchbutter und Krevetten (4 P.)

Zutaten:

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



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

Trichter:	[\ /] Normalposition
Deckel:	geschlossen
Benötigtes Grillzubehör:	Grillrost
Vorheizen:	5-8 Minuten auf Stufe 3 bei geschlossenem Deckel

Guten Appetit!

www.barbecuegrills.de

