

# ür Gäste

## h die vietnamesische Küche

### Gerichten können Sie zu kong unternehmen.

## Crevetten-Spiesse (3)

SCHNELL

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

ergibt 4 Spiesse

300 g geschälte rohe Crevetten-schwänze, in Stücken, angefroren

1 Schalotte, in Stücken

1 Knoblauchzehe, geviertelt

1 Esslöffel Fischsauce\*

½ Teelöffel Zucker

Pfeffer aus der Mühle

4 Stängel Zitronengras

Öl zum Braten

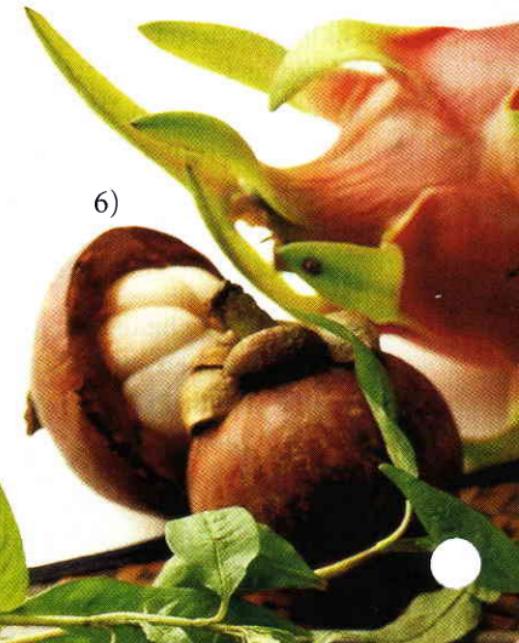
Crevetten, Schalotte und Knoblauch portionenweise im Cutter fein pürieren. Fischsauce und Zucker darunter mischen, würzen. Die äussersten Blätter des Zitronengrases entfernen, die Spitzen evtl. etwas kürzen, die Stängel mit dem Wallholz leicht quetschen. Je ein Viertel der Crevetten-Masse um einen Zitronengrasstängel drücken (siehe kleines Bild).

**Braten:** Crevetten-Spiesse in einer Bratpfanne im heißen Öl ca. 5 Min. goldgelb braten, auf Haushaltspapier abtropfen. Im auf 60 Grad vorgeheizten Ofen warm stellen.

**Pro Person:** 3 g Fett, 14 g Eiweiss, 2 g Kohlenhydrate, 395 kJ (94 kcal)



Crevetten-Masse in der Hand leicht an den Zitronengrasstängel drücken, dabei oval formen.



\* Informationen zu diesen Zutaten finden Sie auf Seite 15.