



TIEFSEESCALLOPS

MIT ERBSENPÜREE UND CHORIZOWÜRFELN

- Zubereitung Scallops:** Die Scallops langsam im Kühlschrank auftauen und danach abtupfen. Den Grill für hohe direkte Hitze vorheizen. Eine Gusspfanne erhitzen. Etwas Pflanzenöl in die Pfanne geben. Die Scallops je Seite 2-3 Min. anbraten und noch kurz in der Pfanne nachziehen lassen. Vor dem servieren mit Salz und evtl noch etwas Pfeffer würzen.
- Zubereitung Erbsenpüree:** Die gewürfelte Zwiebel in Butter glasig dünsten. Die Erbsen zugeben und für einige Minuten auf mittlerer Hitze kochen bis sie weich und warm sind. Die Sahne zugeben und nochmal kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und frischgeriebenem Muskat würzen und mit dem Zauberstab pürieren.
- Zubereitung Chorizowürfel:** Einen Topf auf dem Seitenkocher oder auf dem Herd erhitzen. Die Chorizowürfel langsam unter rühren anbraten und solange braten bis sie schön knusprig sind.



JETZT KAUFEN!

Zutaten

für 2 Personen

Tiefseescalops	12
TK-Erbsen	400 g
Sahne	100-150 ml
kleine Zwiebel, gewürfelt	1
Butter	60 g
Chorizo, gewürfelt	100 g
eine Prise Muskat	
Salz	
Pfeffer	

