



Heman Tan

Schneckengarten

Für 4 Personen

Zutaten

Schnecken

- 12 Schnecken
- 2 EL Knoblauch, gehackt
- 80 g weiche Butter
- 1 EL Petersilie, gehackt
- 5 g Chicken Powder (Pouletgewürz)

Avocadopüree

- 6 Avocados, püriert
- 300 ml Sauerrahm
- 4 g Salz
- 100 g Honig
- 20 g Limettensaft
- 10 g Dill, gehackt

Kartoffelsand

- 200 g Kartoffelpüreeflocken
- 15 g Chicken Powder (Pouletgewürz)
- 15 g Zucker

Vorbereitung

Schnecken

Butter, Knoblauch und gehackte Petersilie in eine Schüssel geben und gut vermengen.

Ofen auf 180 °C vorheizen. Knoblauch-Butter-Mischung in die Schneckenschalen geben und Schnecken 3 Minuten lang im Ofen backen.

Avocadopüree

Pürierte Avocados, Sauerrahm, Salz, Honig, Limettensaft und Dill in eine Schüssel geben und gut vermengen.

Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Kartoffelsand

Die Kartoffelpüreeflocken gemäss Packungsanleitung zubereiten. Püree bei geringer Hitze goldbraun rösten.

Chicken Powder (Pouletgewürz) und Zucker zugeben und gut vermengen.

Serviervorschlag

Avocadopüree und Kartoffelsand auf einer Platte anrichten und die Schnecken darauf arrangieren. Sofort servieren.