



Saftiges Garnelenbrötchen mit Dill

dazu Sellerie-Apfel-Salat mit Käse



ca. 30min



3-4 Personen

Heute ist alles in Butter auf dem Garnelenkutter! Denn ganz ohne lästiges Pulen baden wir die rosigen Kerlchen in einer Sauce aus Crème fraîche und Dill, dann werden sie in warme Brötchen gehüllt und sind nun bereit zum Verkosten. Eine schmackhafte Beilage in Form von Knollen- und Stangensellerie mit knackigem Apfel, cremigem Dressing und würzigen Käsehobeln gehört natürlich auch dazu. Also dann: Leinen los!

Was du von uns bekommst

- 2 Knollensellerie ⁹
- 2 Stangensellerie ⁹
- 2 Äpfel
- 4 Belgische Hamburgerbrötchen ^{1,3,6,7}
- 2 Packungen Garnelen ²
- 20g Dill
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Päckchen Bratkartoffelgewürz
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Mayonnaise ³
- 120ml Essig
- Salz und Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- Sparschälere
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Krebstiere (2), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 557kcal, Fett 25.6g, Kohlenhydrate 52.0g, Eiweiß 27.3g



1. Einlegesud zubereiten

Den Backofen auf 195°C (175°C Umluft) vorheizen. 120ml hellen Essig mit 1TL Salz und 2EL Zucker verrühren, bis sich Salz und Zucker aufgelöst haben.



2. Salat vorbereiten

Den **Knollensellerie** schälen, vierteln und dann mit einer Küchenreibe grob raspeln. Den **Stangensellerie** schräg in feine Scheiben schneiden. Die **Äpfel** in feine Stifte schneiden, dabei die Kerngehäuse entfernen. Den **Knollensellerie**, den **Stangensellerie** und die **Äpfel** mit dem **Einlegesud** vermengen.



3. Dillsauce verrühren

Die **Brötchen** ca. 8Min. im Ofen aufbacken. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Garnelen** abgedeckt zum Kochen bringen. Den **Dill** **samt Stängeln** grob schneiden und mit **3/4 der Crème fraîche**, dem **Bratkartoffelgewürz**, 2TL Mayonnaise, 4TL Wasser und 1 kräftigen Prise Pfeffer zu einer **Sauce** verrühren.



4. Salat fertigstellen

4EL Dillsauce mit dem **Sellerie-Apfel-Salat** vermengen.



5. Garnelen garen

Die **Garnelen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen, in das kochende Wasser geben und ca. 2Min. köcheln, bis sie rosa und gar sind. Die gekochten **Garnelen** in das Sieb abgießen, nochmals mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und unter die **Dillsauce** mengen.



6. Brötchen füllen

Die **Brötchen** längs von oben einschneiden und die Öffnung mit den **Garnelen** füllen. Den **Käse** mit einem Sparschäler in breite Stücke hobeln. Die **Brötchen** und den **Salat** auf Teller verteilen, den **Salat** mit den **Käsehobeln** garnieren und servieren.