



## Saftiges Garnelenbrötchen mit Dill

dazu Sellerie-Apfel-Salat mit Käse



ca. 30min



2 Personen

Heute ist alles in Butter auf dem Garnelenkutter! Denn ganz ohne lästiges Pülen 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!



- 1 Knollensellerie <sup>9</sup>
- 1 Stangensellerie <sup>9</sup>
- 1 Apfel
- 2 Belgische  
Hamburgerbrötchen <sup>1,3,6,7</sup>
- 1 Packung Garnelen <sup>2</sup>
- 10g Dill
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 Päckchen Bratkartoffelgewürz
- 1 Stückchen Hartkäse <sup>3,7</sup>

- 1TL Mayonnaise <sup>3</sup>
- 60ml Essig
- Salz und Pfeffer
- Zucker

- Backofen und Backblech
- kleiner Topf mit Deckel
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

Energie 587kcal, Fett 25.6g,  
Kohlenhydrate 59.5g, Eiweiß 27.3g



Den Backofen auf 195°C (175°C Umluft) vorheizen. 60ml hellen Essig mit 1/2TL Salz und 1EL Zucker verrühren, bis sich Salz und Zucker aufgelöst haben.



**2EL Dillsauce** mit dem **Sellerie-Apfel-Salat** vermengen.



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



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 **übrige Dillsauce** mengen.



Die **Brötchen** ca. 8Min. im Ofen aufbacken.  
In einem kleinen 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**, 1TL Mayonnaise, 2TL  
Wasser und 1 Prise Pfeffer zu einer **Sauce**  
verrühren.



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 **Käse**hobeln garnieren und servieren.