



## Special: Garnelencocktail mit Kiwi

im Salatblatt mit Brioche-Croûtons



ca. 25min



2 Personen

Zur Feier des Tages lassen wir heute einen Star der 70er-Jahre wiederauferstehen: den Garnelencocktail! Natürlich komplett mit selbst gemachter Cocktailsauce und allem Drum und Dran - und mit Letzterem meinen wir natürlich den geschmacklichen Twist, den wir uns nur so selten verkneifen können: Wir servieren den Klassiker mit fruchtigen Kiwistückchen, frischer Gurke, knusprigen Croûtons und exotischer Limette. Groovy, Baby!



### Was du von uns bekommst

- 2 Brioche-Burgerbrötchen <sup>1,3,7</sup>
- 1 Packung Garnelen, aufgetaut <sup>2</sup>
- 2 Kiwis
- 1 Gurke
- 1 Packung Romanasalat
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Becher Joghurt <sup>7</sup>

### Was du zu Hause benötigst

- 2EL Tomatenketchup
- 2EL Mayonnaise <sup>3</sup>
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

### Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

#### Kochtipp

Die übrige Gurke und den Joghurt in einem gesunden Smoothie verarbeiten!

#### Allergene

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

#### Nährwertangaben pro Portion

Energie 565kcal, Fett 33.8g, Kohlenhydrate 45.6g, Eiweiß 22.9g



#### 1. Croûtons zubereiten

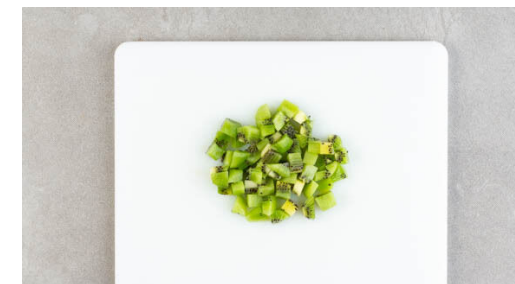
Den Backofen auf 200°C (180° Umluft) vorheizen. **1 Brötchen** in ca. 1cm große Würfel schneiden, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz vermengen und im Ofen in 8-10Min. goldbraun und knusprig rösten.

**Tipp:** Wer mag, kann auch mehr **Croûtons** zubereiten.



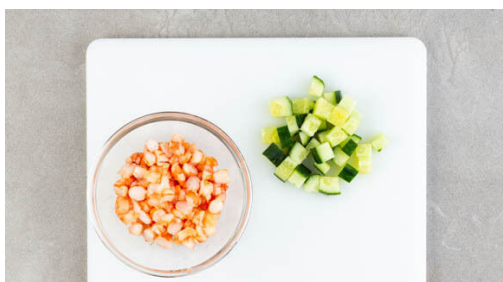
#### 2. Garnelen braten

Die **Garnelen** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze von allen Seiten 1-2Min. anbraten, aus der Pfanne nehmen und leicht abkühlen lassen.



#### 3. Kiwis schneiden

Die **Kiwis** halbieren, das **Fruchtfleisch** mit einem Löffel herauslösen und in ca. 1cm große Würfel schneiden.



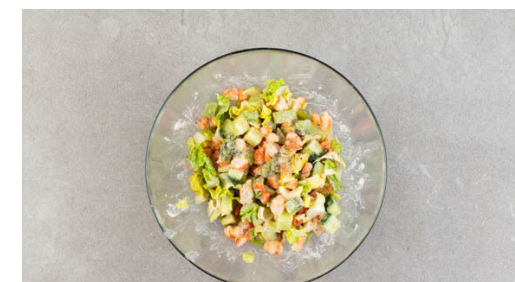
#### 4. Gurke schneiden

Die **½ der Gurke** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Garnelen** in kleine Stücke schneiden.



#### 5. Cocktailsauce zubereiten

Die äußeren **10-12 Romanasalatblätter** vorsichtig ablösen, den **inneren Teil des Salats** fein zerschneiden. Die **Limettenschale** abreiben, die **Limette** halbieren und **eine Hälfte** auspressen. Die **½ des Joghurts**, 2EL Ketchup und 2EL Mayonnaise mit dem **Limettenabrieb** und **-saft** verrühren und die **Cocktailsauce** mit ½TL Salz und je 1 Prise Zucker und Pfeffer würzen.



#### 6. Garnelencocktail mischen

Die **übrige Limettenhälfte** auspressen. Die **Garnelen**, den **geschnittenen Salat**, die **Gurken** und die **Kiwiwürfel** mit der **Cocktailsauce** vermengen und mit dem **Limettensaft** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Salatblätter** mit dem **Garnelencocktail** befüllen und mit den **Croûtons** garniert servieren.