



Superfix: Garnelenbaguette Bánh-mì-Art

mit geraspelten Karotten und Gurke



ca. 20min



2 Personen

In Vietnam bezeichnet „Bánh mì“ eigentlich Brote aller Art, wird aber am meisten mit Baguette in Verbindung gebracht, das für diesen Streetfood-Klassiker am häufigsten verwendet wird. Es kann mit Fleisch, Fisch oder Gemüse gefüllt werden. Probiere heute unsere Variante mit saftigen Garnelen, knackigem Salat und cremigem Dip!

- 1 Karotte
- 1 Gurke
- 20g Koriander
- 50ml Sweet-Chili-Sauce
- 2 Baguettebrötchen ¹
- 1 Packung Garnelen, aufgetaut ²
- 25ml Sojasauce ^{1,6}
- 50g gemischter Salat

- 2EL Mayonnaise ³
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- Backofen
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

Allergene
Gluten (1), Krebstiere (2), Eier (3),
Sojabohnen (6). Kann Spuren von
anderen Allergenen enthalten.

Energie 771kcal, Fett 31.9g,
Kohlenhydrate 90.3g, Eiweiß 29.1g



4. Garnelen braten

2. Kräutercreme zubereiten

5. Brötchen füllen

3. Brötchen vorbereiten

6. Salat zubereiten

1EL Pflanzenöl, 2TL Essig und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren und mit dem **übrigen Salat** sowie den **restlichen Karotten** und **Gurken** vermengen. Die **Garnelenbaguettes** mit dem **Salat** servieren.