



Superfix: Garnelenbaguette Bánh-mì-Art

mit geraspelten Karotten und Gurke



ca. 25min



3-4 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!

- 2 Karotten
- 1 große Gurke
- 20g Koriander & Minze
- 50ml Sweet-Chili-Sauce
- 4 Baguettebrötchen ¹
- 2 Packungen Garnelen, aufgetaut ²
- 50ml Sojasauce ^{1,6}
- 200g gemischter Salat

- 4EL Mayonnaise ³
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- Backofen
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

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

Energie 719kcal, Fett 29.6g,
Kohlenhydrate 84.7g, Eiweiß 27.4g



Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Karotten** ggf. schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln. Die **Gurke** schräg in dünne Scheiben schneiden.



Die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen und grob schneiden. Den **Koriander samt Stängeln** ebenfalls grob schneiden und mit der **Minze**, der **Sweet-Chili-Sauce** und 4EL Mayonnaise verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Brötchen** 3-4Min. im Ofen aufbacken,
dann etwa zur Hälfte aufschneiden.



Die **Garnelen** in einem Sieb kalt abspülen, abtropfen lassen und trocken tupfen, dann in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze 1-2Min. scharf anbraten. Dann die **Sojasauce** zugeben und die **Garnelen** noch ca. 30Sek. weiterbraten.



Die **Brötchen** innen mit der **Kräutercreme** bestreichen, nach Wunsch mit etwas **Salat**, **Karotte**, **Gurke** sowie den **Garnelen** füllen und leicht zusammendrücken.



2EL Pflanzenöl, 1EL Essig und je 1 kräftige 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.