



## Edles Garnelen-Sandwich mit Knusperkartoffeln

mit Feta-Schnittlauch-Creme und Gurkensalat



30-40min



2 Personen

Lust auf Luxus? Luxussandwich? Man gönnt sich ja sonst ... lassen wir das - das geht uns nichts an. Wir schlagen unser Zelt lieber in der Küche auf, da können wir der Geburt neuer Sterne am kulinarischen Himmel beiwohnen: Unser Sandwich mit saftigen Garnelen in cremigem Feta-Schnittlauch-Mantel ist so ein Exemplar. Das Sternbild Garnelen-Sandwich umfasst zudem dampfende Ofenkartoffeln und Salat mit Dill-Touch. A star is born!

## **Was du von uns bekommst**

- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 1 große Gurke
- 10g Schnittlauch & Dill
- 2 Baguettebrötchen <sup>3</sup>
- 100g Feta <sup>4</sup>
- 1 Pck. ASC-Garnelen, aufgetaut  
<sup>1</sup>

## **Was du zu Hause benötigst**

- 2EL Mayonnaise <sup>2</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## **Küchenutensilien**

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Backrost
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Sieb
- Stabmixer mit hohem Gefäß

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

## **Allergene**

Krebstiere (1), Eier (2), Gluten (3), Milch (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## **Nährwertangaben pro Portion**

Energie 896kcal, Fett 34.5g, Kohlenhydrate 108.7g, Eiweiß 37.5g



1

### **1. Kartoffeln vorbereiten**

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 1cm breite Spalten schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl, ½TL Salz und 1 Prise Pfeffer vermengen und gleichmäßig verteilen (siehe auch Schritt 6).



2

### **2. Einlegen und backen**

Die **Gurke** in dünne Scheiben schneiden. Den **Dill samt weichen Stängeln** grob schneiden. 1 kräftige Prise Salz in 1EL hellem Essig auflösen und die **Gurkenscheiben** und den **Dill** damit vermengen. Die **Kartoffeln** im vorgeheizten Ofen ca. 10Min. backen, dann die **Baguettebrötchen** auf einem Rost dazugeben und alles 6-8Min. weiterbacken, bis die **Brötchen** knusprig sind.



3

### **3. Creme zubereiten**

Den **Feta** zerkrümeln. Die **½ des Fetas** in einem hohen Gefäß mit 2EL Mayonnaise, 1EL Wasser und 1TL Essig glatt pürieren. Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden und untermischen, nach Geschmack mit Pfeffer würzen.



4

### **4. Garnelen garen**

In einer mittelgroßen Pfanne 200ml Wasser zum Kochen bringen. Die **Garnelen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen, ins kochende Wasser geben und 2-3Min. kochen, bis sie pink werden. In ein Sieb abgießen und erneut kalt abspülen, damit sie nicht weitergaren. Mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen.



5

### **5. Fertigstellen & servieren**

Die **Garnelen** mit der **Feta-Schnittlauch-Creme** vermengen. Den **restlichen Feta** unter die **Gurken** und den **Dill** heben. Die **Baguettebrötchen** aufschneiden und nach Belieben mit dem **Gurken-Dill-Salat** und den **Garnelen** belegen und mit den **Kartoffeln** und dem **restlichen Gurken-Dill-Salat** servieren.



6 ≈

### **6. Berühren verboten**

Wer sollte sich wirklich nicht zu nahe kommen? Kartoffelpalten in der Knuspersauna! Denn wenn sie sich auf dem Blech überlappen, wird die Sauna schnell zum Dampfbad, austretender Dampf kann nicht nach oben entweichen und macht die darüberliegende Kartoffel nur schlappschlappschlapp ... Also: Immer schön Abstand halten!