



Edles Garnelen-Sandwich mit Knusperkartoffeln

mit Feta-Schnittlauch-Creme und Gurkensalat



30-40min



3-4 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

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 große Gurken
- 20g Schnittlauch & Dill
- 4 Baguettebrötchen ³
- 200g Feta ⁴
- 2 Pck. ASC-Garnelen, aufgetaut
¹

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Backrost
- große 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 915kcal, Fett 34.5g, Kohlenhydrate 112.7g, Eiweiß 38.0g

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 2EL Olivenöl, 1TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer vermengen und gleichmäßig verteilen (siehe auch Schritt 6).

4

4. Garnelen garen

In einer großen Pfanne 600ml 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.

2

2. Einlegen und backen

Die **Gurken** in dünne Scheiben schneiden. Den **Dill samt weichen Stängeln** grob schneiden. 1 kräftige Prise Salz in 2EL 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.

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.

3

3. Creme zubereiten

Den **Feta** zerkrümeln. Die **½ des Fetas** in einem hohen Gefäß mit 4EL Mayonnaise, 2EL Wasser und 1EL Essig glatt pürieren. Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden und untermischen, nach Geschmack mit Pfeffer würzen.

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!