



Saftiges Garnelenbrötchen mit Dill

dazu fruchtiger Sellerie-Apfel-Salat



ca. 25min



4 Portionen

Heute ist alles in Butter auf dem Garnelenkutter! Denn ganz ohne lästiges Pülen baden wir die rosigen Kerlchen in einer Sauce aus Crème fraîche und Dill, dann werden sie in warme Brötchen gehüllt und sind nun bereit zum Verkosten. Eine schmackhafte Beilage in Form von Knollen- und Stangensellerie mit knackigem Apfel und cremigem Dressing gehört natürlich auch dazu. Also dann: Leinen los!

Was du von uns bekommst

- 1 kleiner Knollensellerie ¹
- 2 Stangensellerie ¹
- 2 Äpfel
- 2 Pck. ASC-Garnelen, aufgetaut ²
- 4 Hotdogbrötchen ^{4,5,6}
- 20g Dill
- 2 Becher Crème fraîche ⁵
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Mayonnaise ³
- 120ml Essig
- Salz und Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- mittelgroßer Topf
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Sellerie (1), Krebstiere (2), Eier (3), Gluten (4), Milch (5), Sojabohnen (6). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 534kcal, Fett 23.3g, Kohlenhydrate 55.8g, Eiweiß 23.1g



1. Einlegesud zubereiten

Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen. 120ml hellen Essig mit 1TL Salz und 2EL Zucker verrühren, bis sich Salz und Zucker aufgelöst haben.



2. Salat vorbereiten

Den **Knollensellerie** vierteln, mit einem Messer schälen und anschließend mit einer Küchenreibe grob raspeln. Den **Stangensellerie** schräg in feine Scheiben schneiden. Die **Äpfel** in feine Stifte schneiden, dabei das Kerngehäuse entfernen. Den **Knollensellerie**, den **Stangensellerie** und die **Äpfel** mit dem **Einlegesud** vermengen.



4. Salat fertigstellen

4EL Dillsauce mit dem **Sellerie-Apfel-Salat** vermengen.



5. Garnelen garen

Die **Garnelen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen, in das kochende Wasser geben und ca. 2Min. köcheln, bis sie rosa und gar sind. Die gekochten **Garnelen** in das Sieb abgießen, nochmals mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und unter die **Dillsauce** mengen.



3. Dillsauce vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Garnelen** zum Kochen bringen. Die **Brötchen** ca. 3Min. im Ofen aufbacken. Den **Dill samt Stängeln** grob schneiden und mit der **Crème fraîche**, der **½Gewürzmischung**, 2TL Mayonnaise, 4TL Wasser und 1 kräftigen Prise Pfeffer zu einer **Sauce** verrühren.



6. Brötchen füllen

Die **Brötchen** längs einschneiden, dabei aber nicht vollständig durchschneiden, mit den **Garnelen** füllen und mit dem **Salat** servieren.