

MARLEY SPOON



Saftiges Garnelenbrötchen mit Dill

dazu fruchtiger Sellerie-Apfel-Salat



ca. 20min



2 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 Stück Knollensellerie ¹
- 1 Stangensellerie ¹
- 1 Apfel
- 1 Pck. ASC-Garnelen, aufgetaut ²
- 2 Hotdogbrötchen ^{4,5,6}
- 10g Dill
- 1 Becher Crème fraîche ⁵
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Mayonnaise ³
- 60ml Essig
- Salz und Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- kleiner 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 502kcal, Fett 19.6g, Kohlenhydrate 56.0g, Eiweiß 22.9g



1. Einlegesud zubereiten

Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen. 60ml hellen Essig mit ½TL Salz und 1EL Zucker verrühren, bis sich Salz und Zucker aufgelöst haben.



4. Salat fertigstellen

2EL Dillsauce mit dem **Sellerie-Apfel-Salat** vermengen.



2. Salat vorbereiten

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



3. Dillsauce vorbereiten

In einem kleinen 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 **½ der Gewürzmischung**, 1TL Mayonnaise, 2TL Wasser und 1 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.