

☆ FESTTAGSSPECIAL



## Garnelencocktail mit Kiwi

im Salatblatt mit Brioche-Croûtons



ca. 25min



3-4 Personen

Zur Feier des Tages lassen wir heute einen Star der 70er-Jahre wiederauferstehen: den Garnelencocktail! Natürlich komplett mit selbst gemachter Cocktailsauce und allem Drum und Dran - und mit Letzterem meinen wir natürlich den geschmacklichen Twist, den wir uns nur so selten verkneifen können: Wir servieren den Klassiker mit fruchtigen Kiwistückchen, frischer Gurke, knusprigen Croûtons und exotischer Limette. Groovy, Baby!



## Was du von uns bekommst

- 2 Brioche-Burgerbrötchen <sup>1,3,7</sup>
- 1 Packung Garnelen <sup>2</sup>
- 4 Kiwis
- 1 Gurke
- 2 Packungen Romanasalat
- 2 unbehandelte Limetten
- 1 Becher Joghurt <sup>7</sup>
- 3 Päckchen Mayonnaise <sup>3,10</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 3-4EL Ketchup
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

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

### Allergene

Gluten (1), Krebstiere (2), Eier (3), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 441kcal, Fett 28.4g, Kohlenhydrate 30.2g, Eiweiß 20.1g



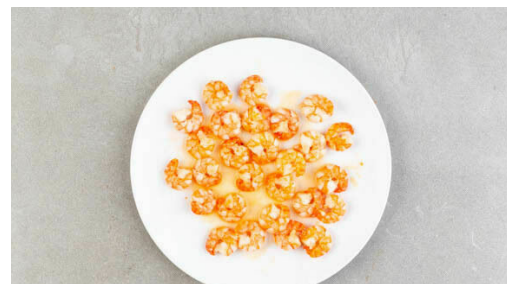
### 1. Croûtons zubereiten

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Brötchen** in ca. 1cm große Würfel schneiden, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2-3EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen und im Ofen in 8-10Min. goldbraun und knusprig rösten.



### 4. Gurke schneiden

Die **Gurke** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Garnelen** in kleine Stücke schneiden.



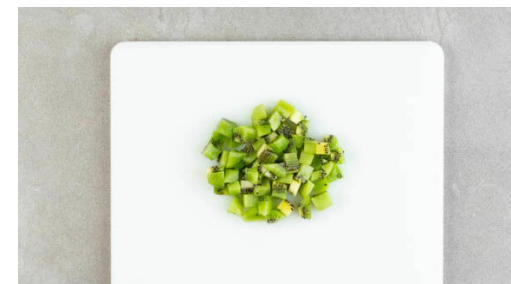
### 2. Garnelen braten

Die **Garnelen** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze von allen Seiten 1-2Min. anbraten, aus der Pfanne nehmen und leicht abkühlen lassen.



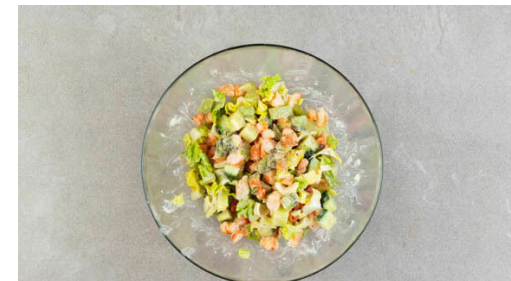
### 5. Cocktailsauce zubereiten

Die äußeren **20-24 Romanasalatblätter** vorsichtig ablösen, den **inneren Teil des Salats** fein zerschneiden. Die **Limettenschale** abreiben, **1 Limette** halbieren und auspressen. Den **Joghurt**, die **Mayonnaise** und 3-4EL Ketchup mit dem **Limettenabrieb** und **-saft** verrühren und die **Cocktailsauce** mit 1TL Salz und je 1 Prise Zucker und Pfeffer würzen.



### 3. Kiwis schneiden

Die **Kiwis** halbieren, das **Fruchtfleisch** mit einem Löffel herauslösen und in ca. 1cm große Würfel schneiden.



### 6. Garnelencocktail mischen

Die **übrige Limette** halbieren und auspressen. Die **Garnelen**, den **geschnittenen Salat**, die **Gurken** und die **Kiwiwürfel** mit der **Cocktailsauce** vermengen und mit dem **Limettensaft** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Salatblätter** mit dem **Garnelencocktail** befüllen und mit den **Croûtons** garniert servieren.