



Saftiges Garnelenbrötchen mit Dill

dazu Sellerie-Apfel-Salat mit Käse



ca. 30min



2 Personen

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

Was du von uns bekommst

- 1 Knollensellerie ⁹
- 1 Stangensellerie ⁹
- 1 Apfel
- 2 Belgische Hamburgerbrötchen ^{1,3,6,7}
- 1 Packung Garnelen ²
- 10g Dill
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen Grillgewürzmischung
- 1 Stückchen Harkäse ^{3,7}

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- kleiner Topf mit Deckel
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Krebstiere (2), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 559kcal, Fett 25.3g, Kohlenhydrate 53.9g, Eiweiß 26.6g



1. Einlegesud zubereiten

Den Backofen auf 195°C (175°C Umluft) vorheizen. 60ml hellen Essig mit 1/2TL 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** schälen, vierteln und dann 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 verrühren

Die **Brötchen** ca. 8Min. im Ofen aufbacken. In einem kleinen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Garnelen** abgedeckt zum Kochen bringen. Den **Dill** **samt Stängeln** grob schneiden und mit **3/4 der Crème fraîche**, der **Gewürzmischung**, 1TL Mayonnaise, 2TL Wasser und 1 Prise Pfeffer zu einer **Sauce** verrühren.



6. Brötchen füllen

Die **Brötchen** längs von oben einschneiden und die Öffnung mit den **Garnelen** füllen. Den **Käse** mit einem Sparschäler in breite Stücke hobeln. Die **Brötchen** und den **Salat** auf Teller verteilen, den **Salat** mit den **Käsehobeln** garnieren und servieren.