



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Burger Frutti di Mare - Toastburger



Einkaufsliste:

Riesengarnelen, 4 St.

Toastbrot, 2 Scheiben

Salatblatt, 1

Dill, ½ Bund

Salatgurke, 6 dünne Scheiben

Schalotte, 1 kl.

Rosmarin, 2 Zweige

Thymian, 3 Stängel

Schmand, 1 EL

griech. Sahnejoghurt, 1 EL

Limone, 1 Bio

Rapsöl

Mineralwasser

Zucker

Salz

weißer Pfeffer

„Limone – Dill – Dip“



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Symbole für Hamburger Burger Frutti di Mare - auf Toast

	 einfach	
	 warm servieren	
		

Vorbereitung:

- Salat waschen und ein schönes Blatt aussuchen,
- Limonenschale abraspeln, Saft auspressen,
- die Hälfte des Dills abzupfen, den Rest fein hacken,
- mit einem scharfen Messer oder der Schneidemaschine 6 dünne Scheiben schräg von der Salatgurke abschneiden,
- mit Küchentrepp abtupfen,
- die Schalotte in sehr kleine Würfel schneiden,
- in kochendem Wasser kurz blanchieren,
- auf Küchentrepp trocknen,
- die Garnelen waschen, Kopf entfernen, Schale entfernen,
- mit einem scharfen Messer den Rücken längs einschneiden,
- dunklen Darm entfernen, salzen und pfeffern



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Zubereitung:

- Schmand, griech. Joghurt, Schalotte, klein gehackten Dill, Limonenschale und 1 TL Öl vermischen,
- mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken,
- die Konsistenz ggf. mit Mineralwasser korrigieren,
- Garnelen zusammen mit Rosmarin und Thymian in einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl anbraten, Kräuter entfernen,
- Garnelen auf Küchenkrepp gut entfetten,
- Weißbrotscheiben toasten,

Burger zusammenbauen: siehe Bild

- auf die untere Toastscheibe die Gurkenscheiben und die Dillstängel legen,
- darauf das Salatblatt legen,
- den Limone-Dill-Dip darauf verteilen,
- die 4 Riesengarnelen darauf platzieren,
- die zweite Toastscheibe darauf legen,
- ggf. mit Bambusspießen fixieren und warm servieren

Tipps:

- Das Rezept „**Limone-Dill-Dip**“ findet ihr auch auf unserer Website.
- Die Dip – Konsistenz sollte eher cremig fest sein. Das erleichtert das Essen ungemein.
- Bitte verwendet nur hochwertige Garnelen, z.B. Wildfang, aber keinesfalls die Billigmassenware mit reichlich Antibiotika.
- Bei guter TK – Ware habt ihr kaum einen Qualitätsverlust.

Dazu schmeckt:

ein trockener Grauburgunder aus Baden.