

Sabines

GENUSS-TIPP AUS



GARNELENBURGER VOM GRILL MIT TOMATEN-CHILI SALSA

ZUBEREITUNG

GARNELEN

- Garnelen fein hacken und mit Panko, Karotten, Jungzwiebel, Limettenzeste und Ei gut vermischen. Anschließend noch salzen und pfeffern
- Die Masse zu Burgerlaibchen formen und in etwas Brösel wenden. Die Laibchen dann bei niedriger Hitze am Grill langsam durchgaren.

TOMATEN-CHILI SALSA

- Die Tomaten kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken und schälen, danach entkernen und in kleine Würfel schneiden.
- Gehackte Zwiebel, Petersilie und Chili zugeben und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker und Limettensaft abschmecken.
- Burgerbrioche mit Butter bestreichen und kurz mitrösten.
- Den Burger zusammensetzen und mit etwas Rucola servieren.

ZUTATEN für 2 Portionen

- | | |
|------------------------|--------------------|
| 2 Stück Burgerbrioche | 1 Limette |
| 250 g Garnelen | 1 Zwiebel |
| 100 g Panko Brösel | Petersilie |
| 50 g geriebene Karotte | Olivenöl |
| 2 Stangen Jungzwiebel | Rucola |
| 1 Ei | 1 Stück Thai Chili |
| 3 Stück Tomaten | |

An Guata!

ALLE ZUTATEN DAZU FINDEST DU NATÜRLICH IN UNSERER MARKTHALLE.