

# Sabines

## GENUSS-TIPP AUS



### GARNELENBURGER VOM GRILL MIT TOMATEN-CHILI SALSAS

#### 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 SALSAS

- 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.