



Garnelen Mango Burger

Zeitaufwand: 30 Min. / Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

1 Pacific Prawns Original »

1 Mango

1 rote Zwiebel(n)

40 g junger Spinat

3 EL Mayonnaise

1 EL Naturjoghurt

1 Tube Wasabipaste

Salz

Pfeffer

1 Limone

2 schwarze Burgerbuns

2 EL Ketchup

Öl zum Braten

Zubereitung

1. Die Garnelen nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Das Mangofleisch vom Stein schneiden und schälen. Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und in dünne Ringe schneiden. Den Spinat waschen und trockenschleudern.
3. Mayonnaise und Joghurt zusammen glattrühren. Je nach Geschmack Wasabipaste unterziehen. Mit Salz, Limonenabrieb und Limonensaft abschmecken. Die Garnelen in etwas Öl, für 2 Minuten je Seite braten und würzen.
4. Die Buns toasten. Die Unterseiten mit Ketchup bestreichen und mit Spinat belegen. Darauf die Garnelen verteilen. Mit der Wasabimayonnaise beträufeln. Mit Mango und Zwiebelscheiben bedecken. Deckel drauf und mit einem Holzspieß fixieren.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!

