



Garnelensandwich

Zeitaufwand: 15 Min. / Schwierigkeit: Leicht

Zutaten

1 Pacific Prawns Cocktail »

3 EL Mayonnaise

1 EL Joghurt

2 EL Ketchup

Salz

Cayennepfeffer

1 Zitrone

1 Avocado

0,5 Mango

2 mittelgroße Tomaten

4 Scheiben Schwarzbrot

Butter zum Bestreichen

4 Blätter Radicciosalat

8 Blätter Thaibasilikum

Zubereitung

1. Die Garnelen auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
2. Mayonnaise, Joghurt und Ketchup zusammen glattrühren und mit Salz, Cayennepfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Die Garnele mit der Sauce anmachen.
3. Das Mangofleisch vom Stein schneiden, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Das Avocadodofleisch mit einem Löffel aus der Schale heben und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und auch in dünne Scheiben schneiden.
4. Zwei Scheiben Schwarzbrot buttern und mit Salatblättern belegen. Die angemachten Garnelen darauf verteilen. Mit Mango, Avocado, Tomate und Thaibasilikum belegen. Mit gebutterten Schwarzbrotsscheiben belegen.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!