

Rezept

Gurkenkaltschale mit Garnelen

Ein Rezept von Gurkenkaltschale mit Garnelen, am 25.05.2024

Zutaten

2 Salatgurken	172 Bund Dill
400 ml Kefir oder Dickmilch (gut gekühlt)	Salz
Pfeffer	1-2 EL Zitronensaft
2 Scheiben Bauernbrot (je ca. 40 g)	1 EL Butter
1 Knoblauchzehe	50 g geschälte, gekochte Garnelen (Frischetheke, ersatzweise TK)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Die Gurken schälen, längs halbieren und die Kerne mit einem Teelöffel herauskratzen. Die Gurke raspeln oder sehr fein würfeln.
2. Den Dill waschen, trocken tupfen und fein schneiden. Mit den Gurken und Kefir oder Dickmilch verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. In tiefe Teller füllen.
3. Das Bauernbrot in Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne aufschäumen, den Knoblauch schälen und dazupressen und das Brot darin rösten. Die Garnelen kurz mitbraten. Die Kaltschale mit Croûtons und Garnelen servieren.