

Rezept

Sandwich mit Black-Tiger-Garnelen

Ein Rezept von Sandwich mit Black-Tiger-Garnelen, am 27.03.2025

Zutaten

200 g rohe, geschälte TK-Black-Tiger-Garnelen	50 g Reisnudeln
1 l Öl zum Frittieren	1 Passionsfrucht (Maracuja)
1/3 Stange Zitronengras	1 EL Mayonnaise (gekauft oder selbst gemacht)
1 Handvoll Pflücksalat	1/3 Chilischote
1 TL Sojasauce	1 TL Reissessig
1 EL Öl	4 Scheiben Toastbrot (gekauft oder selbst gebacken)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Stullen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 25 g F, 28 g EW, 64 g KH

Zubereitung

1. Die Garnelen nach Packungsangabe auftauen lassen. Die Reisnudeln nach Packungsangabe garen, abtropfen lassen und zu zwei länglichen Nestern formen. Das Frittieröl in einem Topf auf 160-175° erhitzen und die Nester darin nacheinander in je 3-4 Min. knusprig frittieren. Auf Küchenpapier entfetten.
2. Die Passionsfrucht halbieren, das Fruchtfleisch durch ein Sieb streichen und den Saft auffangen. Die äußeren Blätter vom Zitronengras entfernen, das Wurzelende abschneiden und den Stängel mit einem Fleischklopper flach klopfen. Dann fein hacken. Passionsfruchtsaft, Zitronengras und Mayonnaise verrühren.
3. Den Salat waschen und trocken schleudern. Die Chili waschen und fein hacken. Sojasauce, Reissessig und Chili verrühren, den Salat unterheben. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 3 Min. braten.
4. Die Toasts im Toaster oder Kontaktgrill rösten. Mit der Mayonnaise bestreichen und die Nudelnester auf 2 Scheiben setzen. Salat und Garnelen daraufschichten, mit den restlichen Broten abdecken und warm servieren.