

Garnelen- salat



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 4 Scheiben GOLDBLUME Toast oder Brot nach Wahl
- 2 ERNTESCHATZ Frühlingszwiebeln
- 2 GUTSGLÜCK Eigelb (M)
- 1 BIO SONNE Zitrone
- 1 ERNTEKRONE Knoblauchzehe
- ½ Bund BIO SONNE Schnittlauch
- 250 g FJORDKRONE Riesengarnelen Provencale (TK)
- 250 g CREMISÉE Kräuterfrischkäse
- 3 EL BELLUCCINO Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise COOK! Pfeffer
- frische Kräuter für die Deko (optional)

ZUBEREITUNG:

1. Die Garnelen in Olivenöl scharf anbraten und mit einigen Spritzern Zitronensaft ablöschen - danach abkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit das Brot leicht rösten und mit einem Plätzchenausstecher nach Belieben ausstechen - noch warm mit einer leicht gequetschten Knoblauchzehe einreiben.
3. Außerdem die Eigelbe mit Salz und Pfeffer schaumig schlagen und unter den Kräuterfrischkäse heben - alles mit fein gehacktem Schnittlauch und Zitronenabrieb verfeinern.
4. Anschließend die Garnelen mit der Frischkäsecreme vermengen.
5. Danach mit frisch gehackten Frühlingszwiebeln verfeinern und mit dem gerösteten Brot servieren.