

Garnelen auf Mini-Rösti-Talern

Fisch-Gerichte » Garnelen&Schrimps

Zutaten (16 Stück)

- » 250g Garnele(n)
- » 4 Salatblatt/ -blätter
- » 1 Zwiebel(n)
- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » 150g Vollmilchjoghurt
- » 2-3 EL Salatmayonnaise
- » Salz & Pfeffer
- » 500g Kartoffel(n)
- » 1 Ei(er)
- » 2-3 EL Butterschmalz
- » 1 Avocado(s)
- » 1-2 EL Zitronensaft

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Garnelen abspülen, trockentupfen. Evtl. am Rücken längs einschneiden und den schwarzen Darm entfernen. Salatblätter putzen, waschen, klein zupfen.

2. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel fein würfeln. Knoblauch durchpressen, mit Joghurt und Mayonnaise verrühren. Abschmecken.

3. Kartoffeln schälen und auf der Reibe grob raspeln. Mit Zwiebel und Ei verrühren. Würzen. In 1-2EL heißem Butterschmalz portionsweise ca. 16 kleine Rösti backen. Warm stellen.

4. Avocado schälen, Stein entfernen. Avocado in feine Würfel schneiden und sofort mit Zitronensaft beträufeln. Garnelen in 1EL Butterschmalz 2-3min anbraten, würzen. Rösti mit Salat, Avocado und Garnelen belegen. Die Creme darauf geben.

Nährwerte: 110kcal/E5g/F7g/KH5g pro Portion

angelegt am: 03.05.2005

Rezept-Nr: 1897

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke