

# Sandwich Natur mit Eismeer- garnelen und Honig-Senf-Creme



## Zutaten:

- 1 Stück Sandwich Natur (Art. 180)
- 10 g Lollo Bianco
- 4 Stück Tomatenscheiben 6 mm
- 40 g Frischkäsezubereitung „Honig-Senf“
- 50 g Eismeergarnelen
- 1 TL rote Zwiebelwürfel
- 1/2 TL Dill gehackt
- 2 Spritzer Limettensaft
- 5 ml Olivenöl
- 1 Stück Dillspitze
- Pfeffer/ Salz

## Zubereitung:

Die abgetropfen Eismeergarnelen mit Pfeffer und Salz würzen. Die Zwiebelwürfel, den gehackten Dill, den Limettensaft und das Olivenöl hinzufügen und die Garnelen durchmengen.

Das Sandwich Natur leicht schräg nach hinten aufschneiden und mit der Honig-Senfcreme beidseitig dünn bestreichen.

Den Lollo Bianco auf der Brötchen-Unterseite großzügig verteilen. Die Tomatenscheiben gleichmäßig auf dem Salat verteilen und schließlich die marinierten Garnelen auf den Tomaten verteilen.

Abschließend die Dillspitzen zur Dekoration auflegen und den Deckel aufsetzen.

## Unser Tipp:

Mit einem kleinen Spritzer Weinbrand können die Garnelen nochmals verfeinert werden.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

[www.edna.de/rezepte](http://www.edna.de/rezepte)

[www.edna.at/rezepte](http://www.edna.at/rezepte)

© EDNA International GmbH