

Knusperbrötchen mit Flußkrebsschwänzen und Apfel



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten für 10 Portionen:

- 10 St. Knusperbrötchen (Art. 97)
- 150 g Frischkäse
- 50 g Mayonnaise
- 20 g Tomatenmark
- 40 ml Weinbrand
- 2 EL Dill, geschnitten
- 1-2 St. Äpfel
- Pfeffer & Salz
- 50 g Lollo Bionda
- 350 g Flußkrebsschwänze
- 150 g grüne Gurke
- 10 St. Dillspitzen

Zubereitung:

Den Frischkäse ca. 1 Stunde vor dem Verarbeiten aus der Kühlung nehmen und mit der Mayonnaise, dem Tomatenmark, dem Weinbrand und dem geschnittenen Dill glatt und cremig rühren. Je nach Geschmack mit Pfeffer und Salz etwas abschmecken. Das Knusperbrötchen leicht schräg nach hinten aufschneiden und mit der Cocktail-Frischkäsecreme beidseitig bestreichen.

Die Äpfel und die Gurke, welche zuvor vom Kerngehäuse befreit wurden, in feine Würfel schneiden und mit den Flußkrebsschwänzen und etwas Pfeffer und Salz vermengen.

Den Lollo Bionda auf der Unterseite der Knusperbrötchen verteilen und darauf die Krebschwänze mit den Apfel-Gurkenwürfel schön drapieren. Abschließend die Dillspitzen auf das Sandwich setzen und das Oberteil leicht schräg nach hinten aufsetzen.

Tipp:

Die Flußkrebse können auch mit etwas Limettensaft und Öl, oder je nach Geschmack mit Weinbrand mariniert werden.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.edna.de/rezepte

www.edna.at/rezepte

© EDNA International GmbH