



Muschelburger mit Fjordforelle & Eismeergarnelen

Für 1 Muschelburger:

.....

1 Muschelbrötchen, Art. 2054

Fjordforelle

6 Eismeergarnelen

2 Scheiben Bacon

3 EL Barbecue-Sauce

Etwas Rucola

.....

- 1 Die Muschelbrötchen ca. 40-50 Min. auftauen lassen. Bacon in einer Pfanne anbraten und kurz in den erhitzten Backofen stellen, bis er die gewünschte Konsistenz hat. Anschließend die Fjordforelle in der Pfanne von beiden Seiten anbraten. In der Zwischenzeit die Eismeergarnelen aus der Lake nehmen und abtropfen lassen.
- 2 Das Muschelbrötchen aufklappen, die Unterseite mit etwas Barbecue-Sauce bestreichen und mit Rucola belegen. Die gebratene Forelle darauflegen und mit Eismeergarnelen bedecken. Nun mit Barbecue-Sauce und dem krossen Bacon garnieren, Deckel aufsetzen und servieren.



TRANSGOURMET
seafood

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:
www.edna.de/rezepte | www.edna.at/rezepte

EDNA

© EDNA International GmbH