



Eismeer-Garnelen-Sandwich

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten für 2 Personen:

1 Packung Cocktail Garnelen

8 große Scheiben Sandwich Toastbrot

60 g Rucola

2 EL Estragon sehr fein gehackt

100 g Crème fraîche

etwas Zitronensaft, Zucker, Meersalz und Pfeffer



Zubereitung:

1. Die Cocktail-Garnelen aus dem Beutel nehmen. Bei Zimmertemperatur in einem Sieb ca. 1 –2 Stunden auftauen lassen. Kurz unter Wasser abspülen.
2. Rucola waschen und trocknen.
3. Das Toastbrot toasten.
4. Estragon, Creme fraîche und Zitronensaft verrühren und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Crème auf alle Toastbrote streichen.
6. Zwei Brotscheiben mit Rucola und Eismeergarnelen belegen.
7. Die restlichen Scheiben auf die Eismeer-Garnelen legen und leicht andrücken.
8. Mit einem scharfen Messer zu Dreiecken halbieren.