



Garnelen-Gemüse-Häppchen

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten für 4 Personen:

200g Bio Gourmet Garnelen, mariniert

1 Pack Knäckebrot

150g Speisequark

6 Radieschen

½ Gurke

1 Rote Beete

Saft von 2 Zitronen

2 Zweige Kerbel

15cl natives Olivenöl

Grobkörniger Senf

Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Die Gourmet Garnelen in einer beschichteten Pfanne unter ständigem Wenden für 7 bis 8 Minuten anbraten. Anschließend beiseitestellen.

2. Die Radieschen, die halbe Gurke und die Rote Beete waschen und in feine Scheiben schneiden. Anschließend etwas Olivenöl und den Saft von einer Zitrone darüber geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Den Speisequark mit dem Saft der zweiten Zitrone, der Hälfte des gehackten Kerbels, Salz und Pfeffer würzen.

4. Zum Schluss die verschiedenen Zubereitungen, sowie die Garnelen auf den Knäckebrotten verteilen und mit etwas Senf und Kerbel garnieren.

5. Die Häppchen auf einem Teller anrichten.