



## Mini-Sandwiches mit Garnelen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Schwierig

### *Zutaten für 30 Mini-Sandwiches:*

300g White Tiger Garnelen

30 kleine Brotteilchen (z.B. Polarbrot)

Olivenöl

Getrockneter Schinken

#### Für die Avocadocreme:

2 Avocados

Saft von 2/3 Zitrone

6 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

#### Für die Vinaigrette:

1/2l Orangensaft

2/3 Limette

1 TL Dill

6 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer



### *Zubereitung:*

1. Für die Avocadocreme: Die Avocados pürieren und den Zitronensaft hinzufügen. Anschließend das Olivenöl hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Für die Vinaigrette: Den Orangensaft in einem Topf leicht erhitzen bis er etwas dickflüssig ist. Dabei den Saft ständig umrühren und den Topf im Auge behalten, da der Saft schnell anbrennen kann. Anschließend den Zitronensaft, die Zitronenzeste, das Olivenöl, den leicht gekochten Orangensaft, den Dill, Salz und Pfeffer miteinander vermischen.
3. Die Garnelen nach Packungsanweisung auftauen lassen. Darauffolgend in einer Pfanne für circa 3 bis 4 Minuten anbraten. Anschließend die Garnelen bei Seite stellen.
4. Zum Schluss die Brotteilchen mit der Avocadocreme bestreichen. Danach die Garnelen und die Vinaigrette darauf geben. Um das Ganze perfekt abzurunden, wird noch eine Scheibe getrockneter Schinken auf die Brotteilchen gelegt.