



Ölz Burger Buns

mit Garnelen



Zutaten

4 Ölz Burger Buns
12 Garnelen
1 Bio-Limette
8 kl. Blätter Häuptelsalat
8 rote Chicoréeblätter
12 dünne Salatgurkenscheiben
3 EL Sauerrahm
1 TL Senf
Salz, Pfeffer, Cayenne, Olivenöl

Zubereitungszeit

30 min

1. Garnelen schälen, am Rücken der Länge nach einschneiden, Darm entfernen.
2. In 2 EL Olivenöl bei mäßiger Hitze ca. 2 Minuten braten.
3. Von der Limette 8 dünne Scheiben abschneiden, Rest über den Garnelen auspressen.
4. Ölz Burger Buns quer durchschneiden und in einer heißen Pfanne, Schnittflächen nach unten, braun rösten.
5. Böden mit je 2 Salatblättern und Limettenscheiben, je 3 Gurkenscheiben und Garnelen belegen, Burgerdeckel darauf legen.
6. Für den Dip Rahm, Senf, Cayenne, Salz und Pfeffer verrühren.
7. Burger in Papier verpacken, Dip in ein Plastikgefäß füllen.