



# 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**

Garnelen schälen, am Rücken der Länge nach einschneiden, Darm entfernen. In 2 EL Olivenöl bei mäßiger Hitze ca. 2 Minuten braten. Von der Limette 8 dünne Scheiben abschneiden, Rest über den Garnelen auspressen.

Ölz Burger Buns quer durchschneiden und in einer heißen Pfanne, Schnittflächen nach unten, braun rösten. Böden mit je 2 Salatblättern und Limettenscheiben, je 3 Gurkenscheiben und Garnelen belegen, Burgerdeckel darauf legen.

Für den Dip Rahm, Senf, Cayenne, Salz und Pfeffer verrühren. Burger in Papier verpacken, Dip in ein Plastikgefäß füllen.