

TIPP: Marinieren Sie die Flusskrebse nach Belieben mit Weinbrand oder Limettensaft und Öl.



Knusperbrötchen mit Flusskrebsschwänzen und Apfel

Für 10 Sandwiches:
.....

10 Knusperbrötchen, Art. 97
150 g Frischkäse
50 g Mayonnaise
20 g Tomatenmark
40 ml Weinbrand
2 EL Dill, gehackt
2 Äpfel, geraspelt
1 Gurke ohne Kerne, geraspelt
10 Blätter Lollo Bionda
350 g Flusskrebsschwänze
Etwas Salz und Pfeffer
10 Dillspitzen

- ❶ Frischkäse, Mayonnaise, Tomatenmark, Weinbrand, Dill, Salz und Pfeffer zu einem Aufstrich vermengen und abschmecken. Eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- ❷ Brötchen backen, abkühlen lassen und mit einem Sägemesser aufschneiden. Beide Hälften mit dem Aufstrich bestreichen.
- ❸ Äpfel, Gurke sowie Flusskrebse mit Salz und Pfeffer vermengen.
- ❹ Lollo Bionda auf die Unterseiten der Brötchen legen, Krebschwänze mit Apfel und Gurke darauf drapieren, mit Dillspitzen garnieren und den Deckel aufsetzen.