



Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 6 Portionen

Dillgurken-Garnelenrollen

Dillgurken-Garnelenrollen

60 g Lien Ying Japan Style Mayo

80 g Frank's Red Hot Original

50 g Sellerie

65 g Gurke

50 g Frühlingszwiebeln

500 g gekochte Garnelen

4 Esslöffel Butter

6 Sandwich Brötchen

Nach Belieben Salatblätter

Dillgurken-Garnelenrollen

1.

1. Sellerie, Gurke und Frühlingszwiebeln klein schneiden. Anschließend mit Mayonnaise und Red Hot Sauce in einer großen Schüssel vermischen. Garnelen leicht kleinhacken und ebenfalls dazu geben.

2. Butter schmelzen und die Brötchen gleichmäßig damit bestreichen. Eine große Pfanne erhitzen. Die Brötchen von beiden Seiten rösten, bis sie leicht goldbraun sind.

3. Nach Wunsch Salatblätter auf die Brötchen legen und anschließend den Garnelensalat darauf verteilen. Zum Servieren nach Belieben noch etwas Red Hot Sauce darüberträufeln.