

## Garnelen Burger



### Zutaten:

*2 EL Mayonnaise mit Zitronen*

*2 EL Bauern Senf*

*1 Spritzer Zitronensaft*

*6 Black Tiger Garnelen*

*1 Handvoll gemischter Salat (Rucola, Rote Beete Blätter, Spinatblätter u.a.)*

*1 Knoblauchzehe*

*6 Stängel glatte Petersilie*

*2 Ciabatta Semmeln*

*1 Ochsenherz Tomate*

*1 Chilischote*

*Etwas Olivenöl*

1. Garnelen Auftauen lassen, bis sie Zimmertemperatur haben. Eine Halbe (oder Ganze – je nach schärfeempfinden) Chilischote entkernen und in Würfel schneiden. Knoblauch ebenfalls würfeln. Die Petersilienblätter vom Stängel befreien und die Blätter grob hacken. Die Tomate in Scheiben schneiden.
2. Eine Gusseiserne Pfanne auf den Grillrost stellen, einen guten Schuss Olivenöl hineingeben und warm werden lassen.
3. Die Garnelen mit den Chiliwürfeln und den Knoblauch in die Pfanne geben. Achtung hier aufpassen, dass der Knoblauch nicht verbrennt.
4. Die Garnelen von beiden Seiten etwa 2-3 Minuten anbraten, bis sie gar sind. Nun die Garnelen schälen, kurz zurück in die Pfanne geben mit Petersilie betreuen und einen Spritzer Zitronensaft darüber geben. Nebenbei die Ciabatta Semmeln halbieren und mit der Schnittseite auf den Grillrost legen, damit sie schön anbräunen. Mayonnaise und Bauern Senf miteinander verrühren und auf die vier gebräunten Semmelhälften verteilen. Den Salat auf den Semmelboden legen, jeweils eine Tomatenscheibe und 3 Garnelen daraufsetzen und mit dem Deckeln abschließen.