

DINKELBRÖTLI MIT MANGROVEN BIO BLACK TIGER CREVETTEN

Rezept für 4 Portionen

250 g Mangroven Bio Black Tiger Crevetten geschält 21/25
1 Bio Zucchini
4 EL Wermut
6 EL Crème fraîche mit Kräutern
2 EL Worcestersauce
Salz und Pfeffer
Olivenöl
Zitronensaft
4 Dinkelbrötli

Langsam aufgetaute Black Tiger Crevetten würzen.

Zucchini in Streifen schneiden und kurz blanchieren.

In einer Pfanne die Black Tiger Crevetten in Olivenöl anbraten. Zucchini und etwas Zitronensaft begeben, danach mit Wermut ablöschen, jetzt die Crème fraîche zufügen und etwas köcheln lassen.

Knuspriges Dinkelbrötli mit Salatblätter und der Crevetten-Masse füllen.

Das abgebildete Anrichtegereschirr stammt aus Privatbesitz

