

Avocado-Garnelen-Salat mit Mini-Brötchen

Für zwei Personen

Für den Avocado-Garnelen-Salat:

100 g Garnelen	2 Avocados	2 Zitronen
$\frac{1}{2}$ rote Chilischote	$\frac{1}{2}$ Bund Dill	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Mini-Brötchen:

250 g Dinkelmehl	1 TL Backpulver	2 EL Röstzwiebeln
1 TL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL Salz	

Den Backofen auf 210 Grad Umluft vorheizen.

Dinkelmehl, Backpulver, Röstzwiebeln, Olivenöl, Salz und 160 Milliliter Wasser miteinander vermengen und mit leicht angefeuchteten Händen kleine Brötchen formen. Brötchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und für etwa 25 Minuten im Backofen goldgelb ausbacken.

Olivenöl erhitzen und die Garnelen darin glasig andünsten und abkühlen lassen.

Chili der Länge nach aufschneiden und entkernen. Dill waschen, grob schneiden und zwei Stängel aufbewahren. Zitrone halbieren und auspressen. Avocado halbieren, entsteinen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen. Grob würfeln und mit dem Saft einer halben Zitrone beträufeln. Chili, Dill und Garnelen dazugeben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Garnelen-Avocado-Salat in die Avocadoschalen füllen, mit Zitrone und Dill garniert auf Tellern anrichten, die Mini-Brötchen dazu reichen und servieren.

Xandra Bauer am 27. Oktober 2015