



MEERESFRÜCHTE CLUB-SANDWICH





ZUTATEN

1 400g Skinverpackung Arbi Kalmare
1 200g Skinverpackung Arbi Crevetten
2 Strauchtomaten
9 Scheiben großes Sandwichbrot
12 kleine Kopfsalatblätter
1 Avocado
120g Mayonnaise
50g Ketchup
5 Tropfen Tabasco
Zitronensaft nach Geschmack
Öl und Salz nach Geschmack



- 1 Die Crevetten laut Packungsanweisung auftauen, dann 2 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Die Kalmare ebenso laut Packungsanweisung auftauen, dann kochen, in Ringe schneiden und mit etwas Öl, Zitrone und einer Prise Salz würzen.
- 2 Die Mayonnaise, den Ketchup und die Tabasco-Sauce zu den Crevetten geben und vorsichtig mischen.
- 3 Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden, die Avocado ebenso putzen und in Scheiben schneiden und die Salatblätter waschen.



- 4 Toasten Sie das Sandwichbrot in einer Pfanne, in einem Toaster oder auf dem Grill, bis die Scheiben goldbraun sind.
- 5 Bereiten Sie nun Ihr Sandwich wie folgt zu: Brotscheibe, Crevettensauce, Salat, Tomate, Öl, Salz, Avocado, Kalmaren und Brotscheibe, dann wiederholen Sie die Reihenfolge, bis 2 Schichten entstanden sind.
- 6 2 lange Zahnstocher einstecken und das Sandwich vor dem Servieren in zwei Hälften teilen.

