Shrimpstoast

Bei diesem Rezept sind die Gäste schon beim Anblick beeindruckt! Delikater Shrimpstoast mit Orangenspalten und Kirschtomaten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

4 Scheiben	Toastbrot
160 g	Shrimps
2 EL	Mayonnaise
1 EL	Sauerrahm
1 EL	Dille
1 Stk.	Orange
2 Stk.	Kirschtomaten
2 Zweige	Dill (zum Garnieren)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Der **Shrimpstoast** eignet sich als leckere Zwischenmahlzeit oder kalte Vorspeise, wenn Gäste kommen. Zuerst die Orange schälen und in Spalten teilen. Die weiße Haut vollständig entfernen. Rinde von den Toastscheiben abschneiden. Die Scheiben toasten.

2. Den gewaschenen Dill klein hacken. Mayonnaise, Sauerrahm und Dill in eine flache Schüssel geben und gut verrühren. Mit Pfeffer und Salz würzen. Zuletzt die küchenfertigen Shrimps untermischen. Die Toastscheiben auf Tellern verteilen und jeweils die Shrimps-Mischung darüber geben.

3. Mit Kirschtomaten, Orangenfilets und Dillzweigen garnieren. Übrige Brotscheiben diagonal durchschneiden und als Beilage servieren.

Tipp

Wer sich das Filetieren der Orangenspalten für den Shrimpstoast ersparen möchte, verwendet abgetropfte Mandarinen aus der Dose.