

# Garnelensalat Oriental

## Kleine Müsli Brötchen mit orientalischem Garnelensalat

### mit Pak Choi und Cinnamon Plum Soße

#### Rezept für 10 Person

#### Zutaten:

5 Stk. rote Zwiebeln  
250g Zucker  
250ml Tafel- oder Apfelessig  
250ml Wasser  
Piment, Nelke, Pfefferkörner, Lorbeer  
5 Stk. Pak Choi  
ca. 250g gesalzene und geröstete Cashew Kerne  
200-250g Cinnamon Plum Soße  
1,5 Packungen Garnelensalat Oriental



#### Brötchen:

Müsli Brötchen (2 Stck. pro Person)

#### Vorbereitung:

Essig, Zucker, Wasser (Verhältnis 1:1:1) zusammen mit etwas Lorbeer, Pfeffer, Nelke, Piment und einer guten Prise Salz kurz aufkochen und an die Seite stellen.

Die roten Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden, danach den heißen Sud drüber gießen und auskühlen lassen.

Die Cashew Kerne grob hacken und die Blätter vom Pak Choi waschen und in Streifen schneiden.

#### Anleitung:

Die Brötchen nach Herstellerangabe aufbacken, dann aufschneiden und jeweils beide Seiten mit der Cinnamon Plum Soße bestreichen.

Auf die Unterseiten ein paar Streifen der abgetropften, eingelegten Zwiebeln legen und den Garnelensalat darauf großzügig verteilen.

Auf die Garnelen kommen dann die gehackten Cashew Kerne und der geschnittene Pak Choi.

#### Genusstipp:

Die eingelegten, roten Zwiebeln kann man wunderbar auf Vorrat produzieren und einwecken. Dann halten sie gefühlt ewig und man hat immer eine leckere süß-sauer-salzige Komponente im Haus. Mit dem Sud kann man auch wunderbar anderes Gemüse einlegen, z.B. Radieschen, Möhrenstreifen, Blumenkohlröschen, etc.

Satt Pak Choi passt auch Passe Pierre (Salicorne, Meeresfenchel oder Meeresspargel).