



## Shrimp Toast Schweden Style

### Zutaten für zwei Personen

400g Shrimps  
4 Scheiben Toast  
1 Zitrone  
Mayonnaise, Senf, Dill  
Butter  
Charlotte  
Friséesalat / Garniersalat  
Kirschtomaten



### Zubereitung:

Pfanne vorbereiten und erhitzen. Butter in die Pfanne geben und Toastbrot darin auf beiden Seiten goldbraun anbraten. Frische Shrimps in eine Schüssel gebe und probieren, ob sie gesalzen sind. Wenn nicht nachsalzen. Den Dill klein hacken und zu den Shrimps geben. Senf und Mayonnaise zu den Shrimps geben und mit Zitronensaft vermischen. Charlotten schälen, in ganz feine Würfel schneiden und unter die Shrimps Masse geben. Friséesalat vom Strunk abtrennen und mit Zitronensaft und Salz vermischen. Kirschtomaten halbieren und unter den Salat heben. Fertigen Salat auf den Tellern als Garnitur anrichten. Ein Toast im Ganzen auf den Teller legen und das andere Toast halbieren und daneben anrichten. Auf dem ganzen Toast die Shrimps Mischung üppig verteilen. Wer will, kann noch Lachskaviar obendrauf geben. Fertig! Viel Spaß beim Nachkochen! Genießen! Guten Appetit!



FRANKEN  
FERNSEHEN