



# Club Sandwich mit knusprigen Crevetten

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung 45 Min.  
Garzeit 6 Min.  
Portionen 2  
Gerät Combair-Steam SE ab 2015

## Crevetten

**Garraum auf 230 °C mit Grill-Umluft (vor)heizen**

6 Scheiben Toastbrot

Toastbrotsscheiben nebeneinander auf einen Gitterrost legen.

4 Crevetten, gross, ohne Schale

2 EL Mehl

2 Eier

Salz

100 g Panko-Paniermehl, geröstet

4 Streifen Frühstücksspeck

Olivenöl

Crevetten mit Salz würzen und in folgender Reihenfolgen panieren: Mehl, Eier, Panko-Paniermehl. Panierte Crevetten auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Frühstücksspeck dazulegen.

Kuchenblech auf Auflage 1 und Gitterrost mit dem Toast auf Auflage 3 in den vorgeheizten Garraum schieben. Backen

**Gargut einschieben**

**Grill-Umluft 230 °C während 6 Min.**

## Sandwich

2 EL Aioli

2 EL Mango-Chutney

2 Eier

1 Tomate

½ Avocado

4 Blätter Salat

8 Holzspiesse





Aioli und Mango-Chutney vermischen.

Aus den Eiern in der Bratpfanne Spiegeleier braten.

Tomate waschen und zusammen mit der Avocado in Streifen schneiden.

Zwei Sandwiches in der folgenden Reihenfolge herstellen: Toastscheibe, Salat, zwei Crevetten, Toastscheibe, Aioli, Avocado, Speck, Tomate, Spiegelei, Toastscheibe.

Jedes Sandwich mit je vier Holzspiesen in den Ecken fixieren und in vier Teile schneiden.

200 g Cole-Slaw-Salat

200 g Chips

Sandwiches mit Chips und Cole-Slaw-Salat servieren.

## Zubehör

---

Gitterrost

Kuchenblech

## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am

11.12.2019

