






## Garnelen „Mediterran“ & grüner Salat

 Leicht  20 min  2 Personen

### Zutaten

- 1 Stück Riesengarnelen mit Schale „Mediterran“  
Art.-Nr. 83509 auf [www.deutschesee.de/shop](http://www.deutschesee.de/shop)
  - 200 g verschiedene grüne Salatblätter
  - ¼ Salatgurke
  - 12 bunte Kirschtomaten
  - ½ Avocado
  - ½ Limette
- Für die französische Vinaigrette:
- 2 EL Weißweinessig
  - 3 EL Olivenöl
  - 1 TL körniger Senf
  - 1 TL Honig
  - Salz
  - Pfeffer

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Den Salat waschen und trockenschleudern. Gurke schälen, in dünne Scheiben hobeln und Tomaten halbieren. Avocado aus der Schale löffeln, grob würfeln und sofort mit etwas Limettensaft beträufeln, damit das Fruchtfleisch nicht braun wird. Alles zusammen geben.

#### Schritt 02

Für die französische Vinaigrette den Weißweinessig, Olivenöl, Senf und Honig ein Dressing rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Schritt 03

Garnelen tiefgefroren bei mittlerer Hitze für 6-7 Minuten unter mehrmaligem Wenden braten. Salat mit der Vinaigrette anmachen und mit den Garnelen servieren. Dazu schmecken Baguette und gekühlter Weißwein.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür