






Sommersalat mit Garnelen

 Leicht  20 min  4 Personen

Zutaten

- 600 g Argentinische Rotgarnelen, easy peel
Art.-Nr. 83441 auf www.deutscheesee.de/shop
- 400 g gemischte Salatblätter
- 120 g Erdbeeren, klein
- 1 Avocado, reif
- 8 Stangen Basilikum
- 100 g Pistazien, geröstet und gesalzen
- 1 Limette
- 50 g Naturjoghurt
- 100 ml Milch
- Salz
- Pfeffer
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zweig Rosmarin
- Olivenöl zum Braten

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Die Salatmischung gründlich waschen und trockenschleudern. Erdbeeren putzen und halbieren. Die Avocado aus der Schale löffeln und in grobe Stücke schneiden. Basilikumblätter zupfen und grob schneiden. Die Pistazien aus den Schalen holen und grob hacken.

Schritt 02

Für das Dressing die Limette heiß abspülen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Saft und Schale zusammen mit dem Joghurt, Milch, Salz und Pfeffer verrühren.

Schritt 03

Die Knoblauchzehen anschlagen und mit dem Rosmarinzweig in 2 Esslöffeln Olivenöl anbraten. Garnelen schälen, dazugeben und unter mehrmaligem Wenden für 4-6 Minuten braten. Salat anrichten, Garnelen salzen und pfeffern und auf den Salat anrichten. Joghurt-Dressing dazu reichen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür