






Arabischer Brotsalat mit Garnelen

 Leicht  30 min  4 Personen

Zutaten

- 1 kg Argentinische Rotgarnelen, aufgetaut
Art.-Nr. 83441 auf www.deutschesee.de/shop
- 4 EL Olivenöl
- 2-3 EL Ras El-Hanout Gewürz
- 6 Tomaten, mittelgroß
- 1 Gurke
- 1 Bund Radieschen
- 1 rote Zwiebel
- 1 Fladenbrot
- 4 Stangen Minze
- 1 Bund Petersilie
- 1 Dose Kichererbsen
- 1 Limette
- 250 g Naturjoghurt
- Salz
- Chiliflocken, gemahlen

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Garnelen bis auf das letzte Schwanzsegment schälen. Olivenöl mit Ras El-Hanout verrühren und die Garnelen damit marinieren. Marinierte Garnelen kaltstellen.

Schritt 02

Tomaten und Gurke würfeln, Radieschen in Scheiben hobeln und Zwiebel in Streifen schneiden. Eine Hälfte des Fladenbrottes in kleine Stücke reißen. Minzeblätter zupfen und Petersilienblätter zupfen und grob hacken. Kichererbsen abgießen und abspülen. Alle Salatzutaten vermischen.

Schritt 03

Für das Dressing die Limette heiß abwaschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Den Joghurt mit Limettenschale und -saft, Salz und Chiliflocken abschmecken. Dressing kurz vor dem Servieren unter den Salat geben.

Schritt 04

Garnelen auf dem heißen Grill oder in der Pfanne in 4-5 Minuten auf den Punkt garen. Garnelen salzen und zusammen mit dem Salat und dem restlichen Fladenbrot servieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür