

Gebratene Garnelen auf italienischem Salat

Gesamtzeit: 30 min.
Portionen: 4



Zutaten:

350 g Black Tiger Garnelen
6 EL Olivenöl
0,5 TL Koriander
Salz
1 TL schwarzer Pfeffer
250 g Fresh Cut Wildkräuter- Salat
120 g Cocktailtomaten
0,5 rote Paprika
1 Stange Staudensellerie
0,5 Zitrone
Zucker
0,5 TL Ingwer, gemahlen
Chilisalz
0,5 Topfkräuter Basilikum

Anweisungen:

Die Garnelen auftauen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
1 EL Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Garnelen darin 2-3 Minuten braten.
Die Pfanne vom Herd nehmen, weitere 3 EL Olivenöl darüber träufeln, mit Koriander, Salz und Pfeffer rundherum würzen.
Den Salat waschen und nach Belieben noch etwas kleiner zupfen. Die Tomaten waschen und halbieren oder vierteln.
Die Paprika waschen, entkernen und in feine Streifen schneiden. Den Sellerie waschen und schräg in feine Scheiben schneiden.
Das Gemüse und die Salatblätter vermischen.
Die halbe Zitrone auspressen und die Schale abreiben.
1 EL Zitronensaft, 1 Msp. Zitronenabrieb, 1 Prise Zucker, das Ingwerpulver und etwas Chilisalz mit dem restlichen Olivenöl zu einem Dressing rühren.
Den Salat mit dem Dressing verrühren, anrichten und die gebratenen Garnelen darauf platzieren. Mit Basilikumblättchen garnieren.

Hinweis:

Dazu passt ein frisches Brot oder Baguette.