



Einfach lecker ...

Feinschmeckersalat mit Garnelen

Zutaten

Für die Marinade

1/8 l trockener Weißwein
1/8 l Olivenöl
1 Zehe Knoblauch
etwas Salz, Pfeffer,
Zitronensaft
1/4 EL Senf (Dijon)

Für den Salat

300 g Cherryrispen-
tomaten
Sweet Princess
125 g Rucola
1 reife Avocado
4 EL Zitronensaft

TL Senf
7 EL Olivenöl
1 Bund glatte Petersilie
1 Zehe Knoblauch
9 Riesengarnelenschwänze
etwas Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

Eine Marinade aus den oben aufgeführten Zutaten herstellen.

Idealerweise die Riesengarnelenschwänze am Vortag einlegen. Den Rucola waschen und trocken-schleudern, etwas zerrupfen und auf eine Platte geben. Die Avocado durchschneiden, vom Kern befreien und die Hälften vorsichtig aus der Schale lösen, dann in Würfel schneiden. Die Cherryrispentomaten halbieren und mit den Avocadowürfeln über den Rucolasalat geben. Das Dressing aus den oben aufgeführten Zutaten mischen. Die Riesengarnelenschwänze auf den Grill legen und auf jeder Seite ca. 3 Minuten grillen. Den Salat mit dem Dressing übergießen und die Garnelenschwänze darauf anrichten.

Unsere Weinempfehlung: Roséwein Château Canos Corbières AC, trocken, fruchtig und erfrischend.