KÜCHEN-HANSEN

KH Die Marke des Nordens! KH

AEG-Dampfgarer Rezepte

AEG
perfekt in form und funktion

Rezept für 4 Personen

Frischer Salat mit Garnelen und Avocado

Das elegante Zitronen-Dressing passt perfekt zur Üppigkeit der Avocado und der Garnelen.

Vorbereitung und Zubereitung:

1. Geben Sie den Salat und die Radieschen in eine Schale mit kaltem Wasser, damit sie knackig bleiben.

2. Geben Sie Knoblauch, Chili und Öl zum Anbraten bei mittlerer Hitze in eine große Pfanne, bis der Knoblauch weich, aber nicht braun ist.

3. Fügen Sie die Garnelen hinzu und schwenken Sie diese in der Pfanne, damit sie mit allen Aromen in Berührung kommen. Für 5 Minuten anbraten, dann beiseite stellen.

4. Schneiden Sie die Zucchini in dünne Scheiben.

5. Geben Sie den Salat zum Waschen in ein Sieb.

6. Zwischenzeitlich verquirlen Sie alle Zutaten des Dressings in einer Schale. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

7. Zerteilen Sie die Avocados, entfernen Sie die Kerne und schneiden Sie die Avocado-Hälften in kleine Stücke.

8. Fügen Sie die frischen Kräuter, die Radieschen und die Zucchini zum Salat hinzu, geben Sie das Dressing darüber und vermischen Sie alles gut.

Anrichten
Auf einem großen Salatteller oder in einer Schale anrichten. Die Avocados und Garnelen darüber geben. Dazu reichen Sie gutes Brot.

Zutaten:

500g große Garnelen
1 Esslöffel getrockneten Chili
2 fein gehackte Knoblauchzehen
500g gemischter Salat
1 Bund Radieschen, in feine Scheiben geschnitten
2 Avocados
1 Zucchini oder die entsprechende Menge
Baby-Zucchini
3 Esslöffel gehacktes Basilikum und Petersilie
Brot

Zitronen-Dressing
1/2 Tasse Oliven-Öl
Saft einer Zitrone
1 Esslöffel weißer Balsamico
1 fein gehackte Knoblauchzehe
Eine Prise Salz
Eine Prise schwarzer Pfeffer

Informationen:

Schwierigkeit: leicht
Zeit: 20-25 Minuten

Geheimtipp des Küchenchefs

Die fein geschnittenen Radieschen betonen den Geschmack des knackigen Salats, während die cremige Avocado den saftigen Geschmack der gebratenen Garnelen unterstreicht.

Filiale
24963 Tarp
Bahnhofstraße 2a • Tel. 0 46 38 / 76 08

Firmensitz - Inhaber: Maik Hansen
25821 Bredstedt
Osterstraße 29 • Tel. 0 46 71 / 93 00 89