



Gebratene Riesengarnelen auf Bataviasalat

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Bataviasalat
- 5 Tomaten
- 1 Avocado
- 1 gelben Paprika
- ½ Bund Frühlingszwiebeln
- 16 Stück Riesengarnelen
- 6 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamicoessig weiß
- 1 daumengroßes Stück Ingwer
- 2 Stangen Zitronengras
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

1. Salat putzen, waschen und trockenschütteln. Die Blätter in mundgerechte Stücke zerteilen.
2. Gemüse waschen. Tomaten und Paprika von den Stielansätzen befreien und entkernen. Paprika in Würfel, Tomaten in Scheiben und die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.
3. Avocado längs halbieren, entkernen, schälen und in Scheiben schneiden.
4. Ingwer und Knoblauch schälen, durch die Knoblauchpresse drücken und mit 4 EL Olivenöl, Balsamicoessig, Salz, Pfeffer und dem kleingehackten Zitronengras zu einem Dressing rühren. Salat und Gemüse mit dem Dressing vermischen.
5. Die Garnelen in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anbraten gegen Ende der Garzeit salzen und pfeffern. Den Salat auf 4 Tellern anrichten und mit den Garnelen belegen.

Ich wünsche Ihnen guten Appetit!

Ihre Elisabeth Polster
ESSGENUSS & LEBENSFREUDE

www.elisabethpolster.at