






Asiasalat mit Garnelen

Anzahl Portionen: 4

Zubereitungszeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: 

 = leicht
 = mittel
 = schwer
 = sehr schwer



Zutaten:

- 1 Eisbergsalat
- 1 Ananas (alternativ 1 Dose)
- 1 Paprika, rot
- 500 gr Garnelen (küchenfertig, geschält)
- 5 Knoblauchzehen
- 5 Chilis, getrocknet
- 70 ml Erdnussöl
- 30 ml Reisessig
- 3 TL Rohrzucker
- 2 TL süßer Senf
- Salz

Zubereitung:

- Eisbergsalat und Paprika waschen und in kleine Stücke schneiden.
- Ananas schälen und in kleine Stücke schneiden, austretenden Saft dabei auffangen.
- Knoblauch schälen.
- 30 ml Erdnussöl bei mittlerer Hitze mit 4 Chilischoten und 4 Knoblauchzehen erwärmen.
- Garnelen in dem Öl anbraten.
- Für das Dressing das Rest Öl, den Essig, den Zucker und Senf vermischen.
- Knoblauch dazu pressen und die letzte Chili rein bröseln, mit Salz abschmecken und gut verrühren.
- Salat, Paprika, Ananas und das Dressing mischen und mit den Garnelen anrichten und servieren.

Bemerkungen:

Dazu passt Baguette und ein kühles Bier. Wer es nicht so scharf möchte, halbiert die Anzahl an Chilis.

Guten Appetit!