

Garnelenspieße auf Salat



Rezept Nr. 42

Zutaten (4 Personen):

600g küchenfertige Garnelen, 7 EL Olivenöl, 4 cl Weinbrand, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, 1 EL Kräuter der Provence, 50g Rucola, 50g Lollo Rosso, 50g Eisbergsalat, 100g Kirschtomaten, 3 EL Weißweinessig, 1 TL Senf, 1 TL Wein Gelee rot/weiß oder FIP Apfelwein-Gelee, 40g Parmesan

Zubereitung:

1. Küchenfertige Garnelen auf Spieße stecken und mit einer Mischung aus 3 EL Olivenöl, Weinbrand, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Kräutern der Provence einreiben und 15 Minuten ziehen lassen.
2. Rucola, Lollo Rosso und Eisbergsalat in kleine Stücke zupfen. Kirschtomaten halbieren. Salatzutaten auf 4 Teller verteilen.
3. Aus 4 EL Olivenöl, Weißweinessig, Senf, Wein-Gelee oder FIP Apfelwein-Gelee, Salz und Pfeffer ein Dressing bereiten und über den Salat geben.
4. Die Garnelenspieße in der heißen Pfanne von beiden Seiten etwa 4 Minuten braten. Herausnehmen und auf dem Salat verteilen.
5. 40 g Parmesan darüber hobeln. Dazu frisches Baguette reichen.

Garnelenspieße auf Salat



Guten Appetit!

Heute schon geliebt?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee