

CATCH GAP REZEPTE

SHRIMPSALAT

Zubereitungszeit 10 - 15 min | Für 1-2 Personen



FOLLOW | COMMENT | LIKE



YOUTUBE



WWW.CATCHGAP.DE

CATCH GAP



Zubereitung

- Die Garnelen in eine Schüssel geben und mit dem Limettensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren. Etwa 15 Minuten im Kühlschrank ank ziehen lassen.
- In einer großen Schüssel die Zwiebel, rote Paprika, gelbe Paprika, Gurke, Tomaten, Avocado, Koriander, Minze und Granatapfelkerne mischen.
- In einer kleinen Schüssel alle Zutaten für das Dressing (Limettensaft, Olivenöl, Honig, Knoblauch, Salz und Pfeffer) vermengen.
- "CATCHCAP"-Pfannenspritzschutz auf eine passende (28cm) Pfanne legen. Die Pfanne erhitzen und die marinierten Garnelen darin braten, bis sie gar sind und eine schöne rosa Farbe haben. Dies dauert in der Regel etwa 2-3 Minuten pro Seite.
- Die gehobeneren Garnelen zum Salat geben und das Dressing darüber gießen. Alles vorsichtig vermengen, um die Aromen gleichmäßig zu verteilen.
- Den Shrimpsalat vor dem Servieren für etwa 10 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen, damit die Aromen sich gut entfalten können.
- Den Shrimpsalat auf Tellern anrichten und nach Belieben mit zusätzlichen frischen Kräutern garnieren.
- Gerneße diesen erfrischenden Shrimpsalat als leichte Hauptmahlzeit oder als Beilage zu gegrilltem Fleisch oder Fisch.

Das Catch Cap Team wünscht Guten Appetit !!!

Zutaten

- 500 g Garnelen, geschält und entdarmt
 - Saft von 2 Limetten
 - 2 Esslöffel Olivenöl
 - Salz und Pfeffer nach Geschmack
 - 1 rote Zwiebel, fein gehackt
 - 1 rote Paprika, gewürfelt
 - 1 gelbe Paprika, gewürfelt
 - 1 Gurke, geschält und gewürfelt
 - 2 Tomaten, gewürfelt
 - 1 Avocado, gewürfelt
 - 1/2 Tasse gehackter frischer Koriander
 - 1/4 Tasse gehackte frische Minze
 - 1 Granatapfel, entkernt
- Für das Dressing:
- Saft von 1 Limette
 - 2 Esslöffel Olivenöl
 - 1 Teelöffel Honig
 - 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
 - Salz und Pfeffer nach Geschmack



CATCH CAP

London & Granada