

Garnelensalat mit Rucola und Joghurt



Zutaten für 2-4 Personen:

150 g pochierte Riesengarnelen, in Scheiben geschnitten, oder 100 g Partygarnelen

1/2 Zitrone

10 g gehackter Rucola

150 g griechischer Joghurt

1 gehäufter TL Rosa Beeren

2 TL Mayonnaise

1 TL Balsamico bianco

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Garnelen nach Bedarf nachputzen, waschen und trocknen. Mit etwas Zitronensaft säuern, vor dem Zugeben nochmals mit Küchentüchern trocknen.

2. Rosa Beeren mörsern. Harte Stängel beim Rucola abschneiden, Rest waschen, trocknen und fein hacken. Achtung: Es werden nur 10 g gehackter Rucola gebraucht.

3. Joghurt, Mayonnaise und Balsamico verrühren, gemörserte Rosa Beeren und gehackten Rucola unterheben.

4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Garnelen zugeben und das Ganze vorsichtig mischen.

Hinweise:

Immer in Verbindung mit anderen Vorspeisen servieren. Oder als Amuse-Gueule, in kleiner Menge.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Vorspeisen, Amuse-Gueule, Meeresfrüchte, Krustentiere, mediterran

Rezeptanregung: Garnelensalat mit Rucola und Joghurt, gekauft bei Käfer, München, Juni 2012

Rezept und Foto: Walter
Stand 11.06.2024