

Rezept

Asia-Linsensalat mit Shrimps

Ein Rezept von Asia-Linsensalat mit Shrimps, am 01.03.2024

Zutaten

100 g rote Linsen	$\frac{1}{4}$ l Gemüsebrühe
2 Frühlingszwiebeln	1 Bio-Minigurke
100 g Mais (Dose)	125 g Shrimps (Kühlregal)
1 EL Weißweinessig	1 EL süßsaure Chilisauce
Salz	Pfeffer
2 EL Öl	4 Stängel Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

Zubereitung

1. Die Linsen in die kochende Brühe einstreuen, zugedeckt bei milder Hitze in 6-7 Min. bissfest garen. Abgießen und gut abtropfen lassen.

2. Inzwischen Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Gurke gut waschen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Mais und Shrimps auf einem Sieb kurz abbrausen und gut abtropfen lassen.

3. Essig, Chilisauce, Salz, Pfeffer und Öl gründlich verquirlen, Linsen, Gemüse und Shrimps unterheben. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, grob hacken, darüberstreuen.