

## Rezept

# Garnelensalsa

Ein Rezept von Garnelensalsa, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Eigelb	<b>2 TL</b> körniger Dijon-Senf
<b>1 TL</b> Zucker	<b>2 Zehen</b> Knoblauch
<b>3 – 4 EL</b> Zitronensaft	<b>5 EL</b> Olivenöl
<b>4 EL</b> saure Sahne	Salz
Pfeffer	<b>1</b> kleiner Radicchio
<b>4</b> Frühlingszwiebeln	<b>200 g</b> in Öl eingelegte Artischockenherzen (aus dem Glas)
<b>200 g</b> geschälte, gegarte Garnelen	<b>200 g</b> Cocktailtomaten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

## Zubereitung

1. Das Eigelb in einer Schüssel mit dem Senf und dem Zucker mit dem Schneebesen gründlich verrühren. Den Knoblauch schälen und dazupressen. 3 EL Zitronensaft unter die Eigelbmasse rühren und das Öl gut unterschlagen. Die saure Sahne hinzufügen und gründlich verrühren. Zuletzt die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
2. Den Radicchio putzen und den harten Strunk entfernen. Die Blätter ablösen, waschen, trocken schleudern und in feine Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Artischockenherzen abtropfen lassen und klein schneiden. Die Garnelen klein schneiden. Die Tomaten waschen und in Viertel schneiden. Alle Zutaten mit der Sauce verrühren und die Salsa ca. 10 Min. ziehen lassen.
3. Die Salsa zum Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit frisch gekochter Pasta (z. B. Penne, Farfalle oder Spaghetti) mischen.