

Rezept

Paprika-Garnelen-Salat

Ein Rezept von Paprika-Garnelen-Salat, am 20.04.2024

Zutaten

2 reife Tomaten	je 1 rote und gelbe Paprikaschote
1 Stück Salatgurke (ca. 10 cm)	1 Frühlingszwiebel
2 EL Sherryessig (ersatzweise milder Weißweinessig)	Salz
3 EL kalt gepresstes Olivenöl	Pfeffer aus der Mühle
	150 g vorgegarte Garnelen (Party-Gambas)

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen, halbieren, mit einem Teelöffel entkernen und in ca. ½ cm große Würfel schneiden. Die Paprikaschoten waschen, halbieren, putzen und klein würfeln. Die Gurke nach Belieben schälen, längs halbieren, die Kerne mit einem Löffel herauskratzen und ebenfalls klein würfeln. Die Frühlingszwiebel putzen, waschen und in sehr feine Ringe schneiden.
2. Den Essig mit ¼ TL Salz, etwas frisch gemahlenem Pfeffer und Öl verrühren, bis eine cremige Salatsauce entsteht. Tomaten, Paprikaschoten, Gurke, Frühlingszwiebel und Garnelen untermischen. In zwei Schalen verteilen und mit knusprigem Weißbrot servieren.