

### Rezept

# Paprika-Garnelen-Salat

Ein Rezept von Paprika-Garnelen-Salat, am 06.07.2025

#### Zutaten

2 reife Tomaten

1 Stück Salatgurke (ca. 10 cm)

**2 EL** Sherryessig (ersatzweise milder Weißweinessig)

3 EL kalt gepresstes Olivenöl

je 1 rote und gelbe Paprikaschote

1 Frühlingszwiebel

Salz

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.