

Rezept

Spargelsalat mit Garnelen und Pesto-Dressing

Ein Rezept von Spargelsalat mit Garnelen und Pesto-Dressing, am 29.05.2023

Zutaten

750 g Spargel (aus dem Glas)	1 kleine reife Avocado (50 g)
1 EL Basilikumpesto (aus dem Glas)	2 EL Limettensaft
1 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	200 g gegarte geschälte Garnelen (aus dem Kühlregal)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 306 kcal

Zubereitung

1. Die Spargelstangen abtropfen lassen und in 4 cm lange Stücke schneiden. Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch schälen und nicht zu fein würfeln.

2. Das Pesto mit dem Limettensaft und dem Olivenöl glatt rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spargelstücke, Avocadowürfel, Garnelen und Dressing in einer Schüssel miteinander vermischen.