# Shrimps-Avocado-Salat

So schmeckt der Sommer! Das Rezept für Shrimps-Avocado-Salat ist herrlich leicht, fruchtig und lecker - da kann niemand widerstehen!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 35 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 500 g | Garnelen |
| 1 Stk. | Knoblauchzehe |
| 0.5 TL | Chilipulver |
| 0.5 TL | Salz |
| 0.5 TL | Kreuzkümmel |
| 2 TL | Olivenöl |
| 1 kg | Salat (Römersalat) |
| 250 g | Mais (aus der Dose) |
| 250 g | Erbsen (tiefgefrorene) |
| 100 g | Paprikaschoten |
| 1 Stk. | Avocado |

### Für die Vinaigrette

| | |
|---|---|
| 8 EL | Olivenöl |
| 50 g | Koriander |
| 50 ml | Limettensaft |
| 1 TL | Zucker |
| 1 Stk. | Knoblauchzehe |
| 0.5 TL | Salz |
| 0.5 TL | Pfeffer |

## Zubereitung

1. Für den Shrimps-Avocado-Salat die TK-Erbsen auftauen und Mais abtropfen lassen. Paprikaschote putzen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Shrimps schälen und den Darm entfernen. Avocado schälen und in dünne Scheiben schneiden.

2. Römersalat waschen, putzen, abtropfen lassen und in kleine Stücke zupfen. Knoblauch für den Salat und die Vinaigrette schälen und fein hacken. Koriander waschen, trocken schütteln und fein hacken.

3. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch darin glasig dünsten. Mit Chilipulver, Salz und Kreuzkümmel würzen. Die Shrimps darin bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie rosa sind. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

4. Römersalat mit Mais, Erbsen und Paprika vermengen und nach Belieben schon auf einzelnen Salattellern anrichten. Mit den gebratenen Shrimps und der Avocado bestreuen.

5. Olivenöl mit Limettensaft, Zucker, Koriander, Salz, Pfeffer und der Hälfte des Knoblauchs zu einer Vinagrette anrühren. Die Vinaigrette über den Salat träufeln und den Salat sofort servieren.

## Tipp

Zum Shrimps-Avocado-Salat ein knuspriges Baguette reichen.