Garnelen-Avocado-Salat

Der Garnelen-Avocado-Salat ist eine leichte Vorspeise, frisch und aromatisch, der dich und deine Gäste kulinarisch verwöhnt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

1 Stk.	Kopfsalat
2 Stk.	Avocados
0.5 Stk.	Zitronen
3 EL	Olivenöl extra vergine
1 EL	Weißweinessig
1 EL	Honig
1 TL	Senf
	Salz und Pfeffer
500 g	Garnelen (küchenfertig)
2 EL	Butterschmalz
50 ml	Weißwein, trocken
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für den **Garnelen-Avocado-Salat** den Kopfsalat halbieren, Strunk entfernen, Blätter ablösen und in mundgerechte Stücke zupfen. In kaltem Wasser gründlich waschen und anschließend trockenschleudern.

2. In einer großen Schüssel Zitronensaft, Weißweinessig, Honig, Senf sowie Salz und Pfeffer gründlich verrühren. Anschließend Olivenöl kräftig unterschlagen, bis eine cremige Emulsion entsteht.

3. Die küchenfertigen Garnelen mit kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken

tupfen. In einer beschichteten Pfanne das Butterschmalz erhitzen, Garnelen zugeben und mit Weißwein ablöschen. Etwa 5 Minuten garen, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

4. Die Avocados halbieren, entkernen, Fruchtfleisch aus der Schale heben und in kleine Würfel schneiden. Direkt zum Dressing geben, damit sie nicht braun wird. Salatblätter zum Dressing geben und alles gut vermengen. Auf Tellern anrichten, die warmen Garnelen darüber verteilen – sofort servieren und genießen.

Tipp