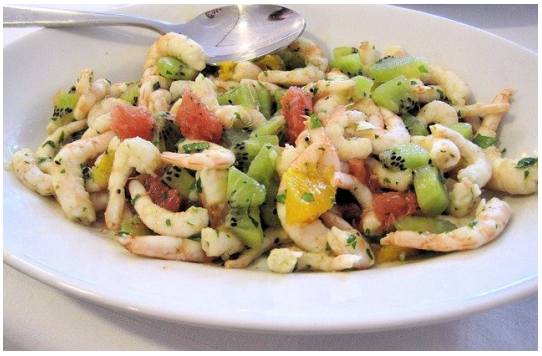
Garnelen Obstsalat

Der Garnelen Obstsalat ist ein leichtes und kalorienarmes Vorspeisen-Rezept. Die Kombination aus den kleinen Meeresfrüchten und Obst wird dich und deine Freunde begeistern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

250 g	Obst (z.b. Kiwi, Orangen, Äpfel, Ananas, Melonen,)
1 EL	Limettensaft
100 g	Garnelen geschält (küchenfertig)
1 TL	Chilipulver (oder Paprikapulver)
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Um den **Garnelen Obstsalat** zuzubereiten, zunächst das frische Obst schälen und in Stücke schneiden, mit dem Limettensaft beträufeln.

2. Die küchenfertigen Meeresfrüchte mit Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. In einer beschichteten Pfanne von beiden Seiten kurz 2-3 Minuten anbraten, salzen und pfeffern.

3. Den Obstsalat anrichten und die Garnelen darauf verteilen.

Tipp

Zur Dekoration einige Salatblätter als Unterlage verwenden und den Obstsalat darauf anrichten. Beim frischen Obst je nach Saison und Belieben variieren.