



Garnelen Salat mit Grapefruit

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten für 4 Personen:

400g [White Tiger Garnelen, gekocht](#)

2 Grapefruits

3 El Olivenöl

1 El Xeres (Sherry)-Essig

1 TI Orangenmarmelade

Salz, Pfeffer, Cayenne Pfeffer



Zubereitung:

1. Die aufgetauten Garnelen kurz abspülen und abtupfen. Das Olivenöl, den Xeres Essig und die Marmelade mischen. Salz, Pfeffer und Cayenne Pfeffer nach Geschmack dazu geben.

2. Feine Zesten von 2 Grapefruits unter die Sauce heben. Das gut geschälte Fruchtfleisch klein schneiden und zusammen mit den Garnelen und der Sauce mischen. Mit grünem Salat oder in einer Avocado servieren.