



Frischer Nudelsalat mit Garnelen

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten für 4 Personen:

275g ASC White Tiger Garnele, King Size

250 g Nudeln (Conchiglie)

1 Granatapfel

1 Gurke

1 Bund Radieschen

3 EL Olivenöl

1 EL Sherry-Essig

1 TL Orangenkonfitüre

1 Bund Dill

Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Die Garnelen einige Minuten lang unter fließendem Wasser auftauen lassen.
2. Die Nudeln in kochendem Salzwasser abkochen.
3. Den Granatapfel schälen und die Kerne in eine Schüssel geben.
4. Gurke und Radieschen in Streifen schneiden.
5. Das Olivenöl mit dem Essig und der Marmelade mischen, salzen und pfeffern.
6. Die Garnelen abtropfen lassen und mit Gurke, Radieschen, Granatapfelkerne, Nudeln und der Vinaigrette mischen.
7. Auf einem Teller anrichten und mit Dill garnieren.