



Sommerlicher King Prawns-Salat

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten für 4 Personen:

30 ASC easy-peel King Prawns

1 rote Paprikaschote, sehr fein
gehackt

1 TL Paprika

½ Strauß Rosmarin

3 zerdrückte Knoblauchzehen

1 Limettensaft

15 cl Olivenöl

1 Melone

150 g gekochte grüne Bohnen

1 Bund rosa Radieschen

Basilikum, Dill, Kerbel

1 Kopfsalat

2 Limetten

Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Die Garnelen auftauen lassen.
2. Olivenöl mit Chili, Paprika, gehacktem Rosmarin, Knoblauch und Limettensaft mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Marinade über die Garnelen gießen und mindestens 15 Minuten oder über Nacht marinieren lassen.
4. Die Garnelen in der Pfanne oder auf einer Grillplatte 2 bis 3 Minuten auf jeder Seite anbraten.
5. Mit einem schönen Kopfsalat, gehackter Melone, rosa Radieschen, einigen grünen Bohnen, frischen Kräutern servieren und mit der restlichen Marinade und den beiden Limettensäften abschmecken.