



Artischockensalat mit Pacific Prawns

Zeitaufwand: 20 Min. / Schwierigkeit: Leicht

Zutaten

1 Pacific Prawns Original »

**180 g Artischockenherzen,
Abtropfgew.**

200 g bunte Kirschtomaten

50 g Baby Spinat

2 EL Pesto

3 EL Olivenöl

2 EL Weissweinessig

1 TL Honig

1 EL Zitronensaft

Meersalz

Pfeffer aus der Mühle

Olivenöl zum Braten

Zubereitung

1. Die Pacific Prawns nach Packungsangabe zubereiten. Abgetropfte Artischocken halbieren oder vierteln, Tomaten halbieren und zusammen mit den Spinatblättern in einer Schüssel mischen. Pesto mit Honig, Essig, Zitronensaft und Olivenöl zu einer Vinaigrette rühren, mit Salz, Pfeffer abschmecken. Über den Salat geben und gut vermengen. Pacific Prawns in einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl 1-2 Minuten anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Salat auf Teller anrichten und die noch warmen Pacific Prawns darüber verteilen. Mit frischem Ciabatta oder geröstetem Weißbrot servieren.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!