



Feldsalat mit Garnelen, Dattelsirup, Granatapfel, Mango und Pistazie

Zeitaufwand: 20 Min. / Schwierigkeit: Leicht

Zutaten

1 Pacific Prawns Original »

100 g Feldsalat

30 ml Dattelsirup

30 ml Balsamicoessig

Salz

Pfeffer

0,5 Mango (Baumgereift)

2 EL Granatapfelkerne

2 EL geröstete Pistazienkerne, grob gehackt

1 EL Olivenöl

1 EL Butter

1 EL Chiliflocken

Zubereitung

1. Die Garnelen auf Küchenkrepp trockenlegen.
2. Den Feldsalat putzen, waschen und trockenschleudern. Dattelsirup und Balsamicoessig verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mango schälen und würfeln.
3. Den Feldsalat mit dem Dressing anmachen. Auf 2 Teller verteilen und mit Mango, Granatapfelkernen und den Pistazien bestreuen.
4. Die Garnelen in Olivenöl und Butter für etwa 5 Minuten rundherum braten. Mit Salz, Pfeffer und den Chiliflocken würzen. Um die Salate verteilen.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!