



Fruchtiger Feldsalat mit Garnelen

Zeitaufwand: 15 Min. / Schwierigkeit: Leicht

Zutaten

1 Pacific Prawns Original »

50 g Feldsalat

100 g Himbeeren

0,5 Avocado(s)

2 EL Zitronensaft

1 Schalotte(n)

2 EL Himbeeressig

1 TL Honig

2 EL Sonnenblumenöl

25 g geröstete Cashewkerne

Salz

Pfeffer

Zubereitung

1. Pacific Prawns nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern.
3. Himbeeren verlesen, waschen, dann vorsichtig trocken tupfen.
4. Avocado schälen, entkernen und würfeln, mit Zitronensaft beträufeln.
5. Schalotte schälen, fein würfeln und mit Essig, Honig und Öl zu einer Vinaigrette verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Pacific Prawns mit Salat, Himbeeren, Avocado und dem Dressing mischen.
7. Auf Teller verteilen und mit Cashewkernen bestreuen.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!