



# Gurken-Avocado-Salat mit Garnelen

Zeitaufwand: 20 Min. / Schwierigkeit: Leicht

## Zutaten

**1 Pacific Prawns Original »**

**1 kleine Salatgurke(n)**

**1 Avocado(s)**

**150 g Vollmilchjoghurt**

**1 Limette(n)**

**0,5 Bund(e) Dill**

**1 TL Senf**

**Salz**

**Pfeffer**

**Etwas Olivenöl**

**Rote Pfefferbeeren**

## Zubereitung

1. COSTA Pacific Prawns nach Packungsanweisung auftauen lassen.
2. Gurke waschen und halbieren. Mit dem Sparschäler dünne Streifen abschälen und in eine Schüssel legen und mit etwas Salz bestreuen.
3. Für das Dressing, Joghurt mit dem Saft einer Limette, Salz und Pfeffer, Senf und Dill verrühren.
4. Das überschüssige Wasser aus der Gurkenschüssel abgießen und das Dressing über die Gurke gießen. Die Avocado halbieren, aus der Schale lösen und in Streifen schneiden. Diese sofort unter das Dressing heben.
5. Die Garnelen abbrausen, trocken tupfen und kurz in einer Pfanne mit Olivenöl schwenken, abschmecken und zusammen mit dem Salat auf einem Teller anrichten.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!

Dieses Rezept wurde uns von Tina von  
[www.tinastausendschoen.de](http://www.tinastausendschoen.de) zur Verfügung gestellt.