



Karibischer Garnelensalat

Zeitaufwand: 20 Min. / Schwierigkeit: Leicht

Zutaten

1 Garnelen blanchiert »

1 Limette

1 Minigurke

150 g Kirschtomaten

1 Frühlingszwiebeln

1 rote Zwiebel

150 ml Kokosmilch

20 g frischer Ingwer

Salz nach Geschmack

Optional: geröstetes Baguette

Eine Explosion tropischer Aromen!

Zubereitung

1. Die COSTA Schneller Genuss Garnelen blanchiert unter kaltem Wasser abspülen und gründlich abtropfen lassen.
2. Die Limette auspressen und den Saft über die Garnelen geben. Mit einer Prise Salz würzen und etwa 15 Minuten marinieren lassen.
3. In der Zwischenzeit die Minigurke waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Kirschtomaten vierteln. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Die rote Zwiebel in Streifen schneiden. Den Ingwer schälen und fein reiben.
4. Etwas Kokosmilch erhitzen und den geriebenen Ingwer hinzufügen. Kurz köcheln lassen.
5. Die marinierten Garnelen hinzufügen und etwa 3-4 Minuten garen lassen.
6. Die Garnelen vom Herd nehmen und die restliche Kokosmilch hinzufügen.
7. Die vorbereiteten Gurken-, Tomaten- und Zwiebelstreifen in eine große Schüssel geben.
8. Die warme Garnelen-Kokosmilch-Mischung über das

Gemüse gießen und vorsichtig vermengen.

9. Nach Belieben mit weiterem Limettensaft und Salz abschmecken.

Tipp: Mit geröstetem Baguette servieren.

Guten Appetit!