



REZEPT

SALAT MIT NEKTARINEN & RIESENGARNELEN

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

- Blattsalat nach Geschmack
- 300 g ganze Scampis/Riesengarnelen (entspricht ca. 200 g geschält)
- 2 möglichst reife Nektarinen oder Pfirsiche
- 2 Knoblauchzehen
- 2 kleine Zweige Rosmarin
- 1 Limette
- Olivenöl
- Balsamico-Essig
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Den Salat gründlich waschen und in mundgerechte Stücke zupfen.
- Die Garnelen / Scampis schälen, entdarmen (dafür vorsichtig mit einem scharfen Messer den Rücken aufritzen und den Darm einfach rausziehen) und mit kaltem Wasser waschen.
- Knoblauch und Gewürze hacken und mit einem kräftigen Schuss Olivenöl mischen. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.
- Garnelen großzügig mit der Marinade benetzen und bei Bedarf noch etwas Öl nachgießen. Etwa 5 - 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen.
- In der Zwischenzeit die Nektarinen in dünne Scheiben oder Streifen schneiden.
- Den Grill auf kleiner Flamme kurz vorheizen (unser Safari Chef wird innerhalb von 1 - 2 Minuten richtig heiß, bei anderen Grills dauert das etwas länger!) und Öl darauf geben.
- Die Garnelen mit der Marinade dazugeben und so lange anbraten, bis die Farbe in ein zartes Orange wechselt. Sobald sie gar sind, vorsichtig mit einem Löffel entnehmen und beiseite stellen.
- Für das Dressing die beim Braten entstandene „Sauce“ mit einem guten Schuss Balsamico-Essig ablöschen, kurz aufkochen lassen.
- Mit Salz, Pfeffer und einem weiteren Schuss Limettensaft abschmecken und abkühlen lassen.
- Nun das Dressing gleichmäßig über den Salat verteilen, kurz durchmengen und den Salat mit den Nektarinen und den Riesengarnelen anrichten.

GUTEN APPETIT! :)