

Garnelensalat mit Grapefruit



Zutaten für zwei Personen:

8-12 Partygarnelen
1/2 rosa Grapefruit
1 EL Zitronensaft
1 TL Honig
1 EL Aceto Balsamico weiß
1 TL asiatische Chili Chicken Sauce
1 EL hellere chinesische Sojasauce

1. Grapefruit längs halbieren (=entlang der Speitel). Schale und weiße Haut wegschneiden, Filets heraus schneiden und in eine Salatschüssel geben. Rest in einer anderen Schüssel ausdrücken, um noch etwas von dem Saft zu gewinnen. Filets nochmals in kleinere Stücke teilen.

2. Die gekochten Garnelen sorgfältig waschen und entdarmen, in zwei bis drei Stückchen schneiden und zugeben.

3. Übrige Zutaten zugeben und gut mischen. 15 Minuten ziehen lassen.

Hinweise:

Eine sommerliche Vorspeise.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 35 min, Vorspeisen, Meeresschnecken, Krustentiere, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 17.01.2023