



Blattsalate mit gegrillten Scampis

Zutaten:

- 1 Kopf Lollo rosso
- 1 Bund Ruccola
- etwas Feldsalat
- 5 Cocktailtomaten
- 1 Radiccio
- 5 Stück Riesengarnelen mit Schale

... und für das Dressing:

- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Schalotten
- 1 TL Zitronensaft
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL Balsamico
- 1 Prise gemahlener Ingwer
- 1 EL gehackte Kräuter
- Salz, Pfeffer

Einfache Zubereitung in vier Schritten:

- 1) Salate gründlich waschen, Tomaten halbieren, alles vermischen und auf einem Teller anrichten.
- 2) Knoblauch und Schalotten fein hacken und mit den restlichen Zutaten, Olivenöl und Balsamico verrühren. Salz und Pfeffer nach Geschmack beifügen.
- 3) Riesengarnelen halbieren, den Darm entfernen, mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. In der Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten und dann 2 Minuten ziehen lassen.
- 4) Salat mit Dressing marinieren, Riesengarnelen darauf verteilen, fertig.

Guten Appetit!