

BUNTER SALAT MIT ESTRAGON-GARNELEN

BUNTER SALAT MIT ESTRAGON-GARNELEN

Sommer, Sonne und Sonnenschein - hier in Berlin haben wir dieses Wochenende wieder traumhaftes Wetter gehabt und deshalb geht es auch auf dem Blog sommerlich weiter. Als leichtes Abendessen gibt es einen bunten Salat und als Topping leckere, gebratene Garnelen in Estragon Öl. Das ist schnell gemacht und bringt mal wieder etwas Abwechslung auf das klassische Grün!



Zutaten für 2 Personen:

4-5 mittelgroße Tomaten

1/2 Salatgurke

1 Eichblattsalat

1 Lolo Salat

200g Garnelen, geschält

3 EL Olivenöl

2 Zweige Estragon

2 Knoblauchzehen

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Die Garnelen auftauen und abtropfen lassen. Die Estragon Blätter, den geschälten Knoblauch, das Olivenöl, Pfeffer und Salz in einen kleinen Mixer geben und zu einem feinen Gewürzöl mixen.



Die Garnelen mit dem Estragonöl vermischen und einige Minuten ziehen lassen.



In dieser Zeit den Salat waschen und klein zupfen, die Tomaten vierteln und die Gurke in Würfel schneiden. Alles auf zwei Teller verteilen und mit Pfeffer und Salz würzen.

Eine beschichtete Pfanne erhitzen und die Garnelen samt Öl in die heiße Pfanne geben. 1 Minute scharf anbraten und danach bei reduzierter Hitze noch 3-4 Minuten gar ziehen lassen.



Die Garnelen samt Öl auf die zwei Salatteller verteilen. Das Gewürzöl ist dabei gleich auch das Dressing für den Salat.

Wer möchte kann den Salat mit Estragon-Garnelen noch mit etwas Weißbrot servieren, muss man aber nicht.

Lasst es euch schmecken!



©katha-kocht.de