

Shrimpsalat mit grüner Gurke

by Andreas - Sonntag, Juni 03, 2018

<http://mundgericht.de/index.php/shrimpsalat-mit-gruener-gurke/>



Genau das richtige für einen heißen Sommertag. Der Shrimpsalat lässt sich im Handumdrehen herstellen, sollte aber einige Zeit im Kühlschrank ruhen. Dann ist er richtig erfrischend.

200 gr. Shrimps (TK bereits gekocht)

1 grüne Gurke

½ Bund Dill

75 ml Sahne

1 EL Rapsöl

1 EL Weißweinessig

1 Zitrone

1 TL Senf

Zucker

Pfeffer

Salz

Die grüne Gurke schälen, halbieren und mit einem Teelöffel die Kerne ausschaben. Dann in kleine Würfel schneiden. Die Shrimps dazugeben.

Aus der Sahne, dem Rapsöl, dem Weißweinessig, dem Saft einer Zitrone, dem Senf und dem fein gehackten Dill eine Marinade anrühren. Mit Zucker, Pfeffer und Salz abschmecken und mit den Shrimps und den Gurkenwürfeln vermischen.

Für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen.

Wer möchte, kann den Salat auf ein Bett von Kopf- oder Feldsalat legen.

Weitere Empfehlungen:

Selleriesalat mit Currysahne und „rosa Pfeffer“

Hier haben wir es mit einer freien Variante des berühmten Waldorfsalates zu tun. Dieser wurde z...

Eier-Radieschensalat mit Garnelen

Man kann für diesen Salat anstelle von großen Garnelen (Gambas) auch Krabben verwenden. Diese ...

Tomaten-Olivensalat für Bruschetta

Ein leichter Sommersalat. Ideal für ein Picknick. Dazu passt geröstetes Brot. Ob Bruschetta, B...

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station