

Garnelen-Salat



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

400 g Riesengarnelen, ½ Salatgurke, ½ Dose Mais, abgetropft, 4 Frühlingszwiebeln, 2 hart gekochte Eier, 1 EL Butter, Salz, Pfeffer

Für das Dressing:

8 EL Mayonnaise, 4 EL Sauerrahm, 2 EL Essig, 2 EL Petersilie, 2 TL Paprikapulver, 1 TL Senf, 1 Prise Zucker, ½ Zitrone, Salz, frisch gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Die Riesengarnelen mit etwas Salz und Pfeffer in Butter ringsherum anbraten und zum Abkühlen beiseitestellen.

2. Das Kerngehäuse der Salatgurke entfernen und diese zusammen mit den Eiern klein würfeln. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Mit Garnelen und Mais vermischen.

3. Die übrigen Zutaten zu einem cremigen Dressing verrühren und unter den Salat heben. Alles mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und in Cocktailgläsern servieren.