

Melonen-Gurken-Salat

• Zutaten:

- ☞ 1 Salatgurke
- ☞ ½ - ¾ Charentais Melone
- ☞ ½ Salatkopf
- ☞ 1 Pck. TK Garnelen
- ☞ 4 Knoblauchzehen
- ☞ 3 große Pellkartoffeln
- ☞ Etwas Zitronensaft

Salatsoße:

- ☞ 150 g Joghurt
- ☞ 3 El Olivenöl
- ☞ 1 Zweig Rosmarin & Thymian
- ☞ 1 Pr. Zucker
- ☞ 30 g gerieb. Parmesan
- ☞ Salz & Pfeffer

Zubereitungszeit: 15 min
Schwierigkeitsgrad: einfach
Anzahl : 4 Pers.



Zubereitung der Salatsoße:

Rosmarin & Thymian fein hacken, alle Zutaten gut verrühren.

Weiter geht`s:

TK Garnelen leicht antauen.

Salatgurke evtl. schälen, in dünne Scheiben hobeln. Ich habe alles gleich auf die Teller angerichtet. Melone schälen, entkernen , in feine Stücke schneiden. Salat waschen & zerkleinern, auf Teller geben.

Knoblauch schälen, in grobe Stücke schneiden. Pellkartoffeln pellen :) in einer heißen Pfanne mit Öl kross anbraten. Auf den Salat anrichten. Garnelen in der heißen Pfanne mit dem Knoblauch anbraten mit Zitronensaft beträufeln, ebenfalls auf die Teller anrichten. Dressing mit einem EL darüber verteilen.

Das Essen ist fertig. :-)))