

# SALATE & BOWLS

## ARABISCHER GURKENSALAT mit Garnelen



### ZUTATEN

- Ursprung Garnelen (Art.-Nr. 326618)
- Salatgurke
- Magerjoghurt
- Minze
- Knoblauch
- Salz & Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Garnelen auftauen lassen und anschließend für mindestens eine Stunde in Knoblauch einlegen.

In einer Pfanne Öl erhitzen und die Garnelen rosig anbraten.

Die Salatgurke in dünne Scheiben reiben oder kleine Würfel schneiden.

Magerjoghurt mit Minze, Salz und Pfeffer würzen und mit den Gurkenscheiben/-würfel vermengen.

Die angebratenen Garnelen darauf verteilen.

### Tipp für essbare Salatschüsseln

Tipp 1:

Parmesan kreisförmig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und für 7 Minuten bei 190 °C Ober-/Unterhitze backen. Anschließend den Käse etwas abkühlen lassen und ihn noch leicht warm auf eine umgedrehte Schüssel legen, vorsichtig andrücken und komplett auskühlen lassen.

Tipp 2:

Den Tortilla Wrap auf eine hitzebeständige umgedrehte Schüssel geben und dann im Ofen bei 200 Grad ca. 15 Minuten leicht braun anbacken.