

## Avocado-Garnelen-Salat

*Ein erfrischender Salat...*



**1** Riesengarnelen auftauen und in einen Kochtopf mit kochendem Wasser geben. Nach 5 – 7 Minuten herausnehmen und kurz unter kaltem Wasser abbrausen.

**2** Koriander abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Bis auf ein paar Blätter (zur Garnierung) klein hacken.

**3** Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Biolimette waschen und mit einem Zesteur (Zestenreißer) oder einer Reibe abreiben. Anschließend Saft auspressen. Avocados halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Avocado mit Limettensaft beträufeln und anschließend mit dem Koriander, der geriebenen Limettenschale und dem Knoblauch sowie den Garnelen vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann Olivenöl dazugeben und abermals vermengen. Avocado-Limetten-Salat in Gläser füllen und mit den übrigen Korianderblättern garnieren.

### Zutaten

- 400 g Riesengarnelen (King Prawns) (tiefgefroren)
- 7 - 8 Stiele Koriander
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 Biolimette
- 2 Avocados
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 3-4 Olivenöl

**Guten Appetit!**