



# Garnelen-Avocado-Salat mit Miso-Dressing

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



## Zutaten für 4 Portionen

1 Knoblauchzehe  
250 g Garnelen  
1/2 Esslöffel Butter  
1/2 Teelöffel Chiliflocken  
1/4 Teelöffel Cayennepfeffer  
2 Avocados  
1 Gurke  
1 kg Babyspinat  
1 Handvoll Koriander  
1 Handvoll Erdnüsse  
Salz

## Für das Dressing

1 Stück Ingwer  
3 Esslöffel Olivenöl  
3 Esslöffel Limettensaft  
2 Esslöffel Agavensirup  
1,5 Esslöffel Mispaste  
1/2 Knoblauchzehe  
1 Prise(n) Salz

Die Grundlage: cremige Mispaste. Eine Paste, die hauptsächlich aus Sojabohnen besteht. Das Tolle: Für dieses einzigartige Aroma musst du noch nicht mal um die halbe Welt reisen. Dieses Aroma gibt es auch hier.

- 1 -

Knoblauch schälen und fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen und Garnelen mit Knoblauch glasig braten. Mit Chiliflocken, Cayennepfeffer und Salz würzen, beiseitestellen.

- 2 -

Avocados und Gurke schälen und würfeln. Babyspinat und Koriander grob hacken. Mit Garnelen in einer Schale anrichten.

- 3 -

Für das Dressing Knoblauch und Ingwer schälen. Mit restlichen Zutaten in einen Standmixer geben und zu einem cremigen Dressing mixen. Über den Salat geben und mit Erdnüssen bestreuen.

Eine kleine Rundreise gefällig? 9350 Kilometer und 11 Flugstunden später schmecken Garnelen und Avocado in Kombination besonders gut. Nicht wegen der japanischen Sonne, sondern wegen des leicht sauren Miso-Dressings.