

... weil Salat immer geht. 13 Ideen mit Garnelen



Es gibt Salate, da passt einfach alles - das Dressing zum Käse zum Fleisch zum Gemüse zum Fisch. Unser Glasnudelsalat zum Beispiel. Der steht ganz unter dem Motto 'Surf und Turf' und verbindet Fleisch und Fisch auf eine unwiderstehlich leckere Art und Weise. Woran das liegt? An deinen Kochkünsten natürlich. Vielleicht aber auch an der Komposition aus Hack und Garnelen. Letztere gehen nämlich immer - zu Avocado, zu Orangen, zu Spargel, zu Feta, zu Melone, zu Mango, zu Reis, zu ... Der beste Beweis dafür sind diese 13 Salatvariationen mit Garnelen.

Garnelen-Avocado-Salat mit Miso-Dressing

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. Die Grundlage: cremige Misopaste. Die bekommst du auch hier. Und den Salat auch [Zum Rezept](#)



[Garnelen-Avocado-Salat mit Miso-Dressing](#)

Avocado-Orangen-Salat mit würzigen Shrimps

Heute springen Avocado und Garnelen gemeinsam in eine Schüssel und werden zu den besten "Salat-Kumpels". Zusammen mit fruchtigen Orangen, herber Grapefruit und knackigen Salatherzen eine spritzig, fruchtige Sommerkreation. [Zum Rezept](#)



[Avocado-Orangen-Salat mit Shrimps](#)

Gebratener Spargelsalat mit Garnelen und Feta

Was wir machen, wenn die Spargelsaison ein Ende hat? Das wissen wir auch noch nicht. Aber bis dahin gilt - die grünen Stangen in vollen Zügen genießen und mit Kirschtomaten, Garnelen und Feta in einen

... weil Salat immer geht. 13 Ideen mit Garnelen

frühlingshaften Salat verwandeln. Das Besondere ist die cremige Balsamicoreduktion on top. Zum Niederknien gut. [Zum Rezept](#)



[Spargelsalat mit Garnelen und Feta](#)

Grüner Salat ganz bunt - mit Tomaten, Mango und Garnelen

Wie ein grüner Salat bunt sein kann? Ganz einfach! Nimm einen Kopfsalat, schneide ihn in mundgerechte Stücke und mische ihn mit roten Cherrytomaten und gelben Mangowürfeln. Nicht zu vergessen - die glasig gebratenen Garnelen. Und? Ein ziemlich farbenfrohes Allerlei, oder? [Zum Rezept](#)



[Grüner Salat mit Tomaten, Mango und Garnelen](#)

Wassermelonensalat mit Garnelen-Spieße

Wassermelone, Kirschtomaten und Feta - die Kombination des Sommers. Als knackiger Salat besonders

erfrischend und mit Garnelen am Spieß besonders lecker. [Zum Rezept](#)



[Wassermelonensalat mit Garnelen-Spießen](#)

Surf and Turf Glasnudelsalat mit Garnelen

Heute musst du dich nicht entscheiden. Heute gibt es Fisch und Fleisch auf einem Teller. Zugegeben - hört sich im ersten Moment gewöhnungsbedürftig an. Aber schon nach der ersten Gabel wirst du von der Kombination aus Garnelen und Hack begeistert sein. Wenn sich dann auch noch Glasnudeln, Koriander, Minze und jede Menge Gewürze dazugesellen - eine verführerische Aromenvielfalt. [Zum Rezept](#)



[Surf and Turf Glasnudelsalat mit Garnelen](#)

Scharfer Garnelensalat mit Thaikräutern

Die thailändische Küche ist eine ganz wunderbare: viel Eiweiß, wenig Fett. Und darüber hinaus so aromenreich,

... weil Salat immer geht. 13 Ideen mit Garnelen

dass du dich mit dem ersten Bissen an Thailands Stränden widerfindest - mit diesem scharfen Garnelensalat in der einen und einer Gabel, einer sehr großen Gabel, in der anderen Hand. [Zum Rezept](#)



[Scharfer Garnelensalat mit Thaikräutern](#)

Köstlichkeit brauchst, sind Gurke und Shrimps. Ein bisschen Chili, Minze, Limettensaft und Kümmel verleihen dem Duo den nötigen Pfiff, sind aber nicht nötig. [Zum Rezept](#)



[Shrimp-Gurken-Salat mit Minze, Limette und Kümmel](#)

Reissalat mit Garnelen und Grapefruit

Heute darfst du so hoch stapeln wie du willst: Grapefruit über Avocado über Reis. Und on top ein paar Garnelen. Das ist dir noch nicht genug? Dann fang einfach nochmal von vorne an. Heute ist Hochstapeln erlaubt, heute gehört Hochstapeln zum guten Ton. [Zum Rezept](#)



[Reissalat mit Garnelen und Grapefruit](#)

Taco-Salat mit Garnelen und Avocado

Der BBQ-Klassiker in edlem Gewand: Mit Garnelen statt Rinderhack, Römer-, statt Eisbergsalat, Rotkohl statt Kidneybohnen, Avocado statt und Mais und frischem Limetten-Dressing statt stumpfer Salsasauce. Ein Upgrade in der Tex-Mex-Küche quasi. [Zum Rezept](#)



[Taco-Salat mit Garnelen und Grapefruit](#)

Shrimp-Gurken-Salat mit Minze, Limette und Kümmel

Da haben wir den Salat - also, einen ziemlich leckeren und genialen Salat. Alles, was du für diese knackige

Glasnudelsalat mit Rotkraut, Mango und Garnelen

Mit diesem Salat lacht dir die Sonne entgegen und nimmt dich auf eine lilafarbene Blumenwiese mit - natürlich nur im übertragenen Sinne. Das Gelb von Mango, das Lila von

... weil Salat immer geht. 13 Ideen mit Garnelen

Rotkraut und das Grün von Koriander und Lauchzwiebeln verwandeln sich auf deinem Teller mit Glasnudeln und Garnelen zu einem farbenfrohen Abendspaziergang im Sommer. [Zum Rezept](#)



Glasnudelsalat mit Rotkraut, Mango und Garnelen

auch ohne den typischen Knobi-Joghurt-Dip schmeckt die Kombination aus Couscous, Feta, Gurken und Garnelen ganz wunderbar nach griechischer Gastfreundschaft. Also ruhig noch einen zweiten Teller nehmen ... [Zum Rezept](#)



Couscoussalat mit Garnelen, Feta und Haselnüssen

Bunter Salat mit würzigen Garnelen und Roggencroûtons

Eine farbenfrohe und leichte Sommerkreation! Die Garnelen werden mit allerlei Gewürzen mariniert, gebraten und verwandeln sich anschließend mit nussigem Rucola, knackigem Kohl und krossen Croûtons in ein herrlich genussvolles Knuspern. [Zum Rezept](#)



Bunter Salat mit würzigen Garnelen und Roggencroûtons

Couscoussalat mit Garnelen und Feta

Ein kleiner Klecks [Tzatziki](#) dazu und du findest dich an einem kleinen Fischereihafen auf Mykonos wieder. Aber