

Hübscher Hochstapler! Reissalat mit Garnelen und Grapefruit

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Avocado und Grapefruit schälen und würfeln.

- 3 -

Mit Hilfe eines Speiserings Reis, Avocado und Grapefruit schichten und mit Garnelen toppen. Crema di Balsamico darüber träufeln.

Zutaten für 2 Portionen

300 g Garnelen
2 Esslöffel Chiliöl
1/2 Teelöffel Salz
1/2 Teelöffel Pfeffer
1 Avocado
1 Grapefruit
60 g Reis
Crema di Balsamico

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 noch einmal von vorne an. Heute ist Hochstapeln erlaubt, heute gehört Hochstapeln zum guten Ton.

- 1 -

Reis nach Packungsanleitung zubereiten. Chiliöl in einer Pfanne erhitzen und Garnelen darin glasig braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

- 2 -