

# Gemischter Salat mit Kokos-Limetten-Dressing und Garnelen

## Zutaten (für 3 Personen):

- 200 g Kirschtomaten
- 1 Gurke
- 2 Herzen Römervalat
- 200 g rote Zwiebeln
- 300 g Garnelen
- 1 Stück Butter
- 1 Limette
- 80 ml Kokosmilch
- Salz
- Pfeffer
- 2 TL Zucker

Zwiebeln schälen und in dünne Streifen schneiden. Tomaten halbieren. Gurke längs halbieren und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Römervalat waschen, trocknen und die Blätter in mundgerechte Stücke zupfen.

Garnelen bei Bedarf säubern und den Darm entfernen. Trocken tupfen und circa 3 Minuten in Butter von jeder Seite braten, bis sie sich rot verfärben und das Fleisch weiß wird. Mit Salz und Pfeffer und 1 Spitzer Limettensaft würzen.

Limette auspressen und den Saft mit der Kokosmilch verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Alles vermischen und nochmals kräftig mit Pfeffer würzen.

Den Salat mit dem Dressing vermischen, auf Teller geben und mit den Garnelen garnieren.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 13.07.2022

Koch/Köchin: Jochen Rothofer

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)