



Thai-Salat mit Riesengarnelen

Thai-Weißkraut-Karotten Salat mit Riesengarnelen und feinem Chili Dressing

Zutaten für 4 Personen

- ½ Kopf Weißkraut
- 2 Karotten
- 1 Paprikaschote (rot)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Ingwer 1cm
- 2 TL „Guad & Scharf“
- 1 TL „Boarisch-Curry“
- 1 TL „Chiemgau meets Asia“
- 2 EL Sesamöl
- 2 EL helle Sojasoße
- 2 EL „Balsamessig Holunderblüte“
- 2 EL Sweet Chili Soße
- 2 EL Wasser
- 8 Riesengarnelen

Weißkraut waschen, vierteln, Strunk herausschneiden, fein schneiden und in eine Schüssel geben. Karotten schälen, fein reiben und zugeben. Paprika waschen, halbieren, Kerne und Strunk entfernen, in sehr feine Streifen schneiden, zum Weißkohl geben und mischen.

Knoblauch abziehen, Ingwer schälen und durch eine Knoblauchpresse in einen Mixbecher pressen. Restliche Zutaten zugeben, schütteln, über den Salat gießen und gut mischen. Salat vor dem Servieren mindestens 30 Minuten durchziehen lassen. Inzwischen Riesengarnelen nach Geschmack würzen und in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten.

Salat noch mal mischen und mit Riesengarnelen garniert servieren.

Tipp: Vor dem Servieren kann man noch gehackte Cashews Kerne darüber streuen.