

Gebratenen Crevetten auf Merk-Hzina-Salat

Gebratenen Crevetten auf Merk-Hzina-Salat

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 30 Min.

Menu: [07.12.2016](#)

Creation: [Stefan Würsch](#) / [Kurt Kaufmann](#)

Für 4 Personen:

ZUTATEN:

Salat:

150 gr. Gurken
2 Tomaten
1 Frühlingszwiebel
1 Stangensellerie
1/2 gelbe Peperoni
1/2 Salzzitrone
1 Knoblauchzehe (freiwillig) fein gehackt
1 Chili in feine Ringe geschnitten
1 Limone, Saft davon
4 EL Olivenöl
3 EL grossblättrige Petersilie
3 EL Koriander (freiwillig)
Salz und Pfeffer

Crevetten:

8 Riesencrevetten, pfannenfertig
etwas Salz und Pfeffer
Wenig Olivenöl

ZUBEREITUNG:

Salat:

Von der Zitrone das Fruchtfleisch entfernen (es wird nur die Schale benötigt) und in feine Streifen schneiden.
In lauwarmes Salzwasser einlegen. (Vor dem Mischen Salzwasser wegschütten).
Gurken in 5 mm grosse Würfel schneiden (Kernen entfernen). Tomaten achteln (Kernen entfernen) und in 4mm grosse Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.
Stangensellerie und gelbe Peperoni in 5mm Würfel schneiden.
Petersilie und ev. Knoblauchzehe und Koriander, fein hacken.
In der Schüssel zusammen mit allen anderen Zutaten mischen und nochmals abschmecken.

Crevetten:

Mit Salz und Pfeffer würzen und im mittelheissen Öl während ca 2 Minuten auf beiden Seiten braten.

Anrichten:

Den Salat auf die Teller verteilen und die Crevetten darauf anrichten.

