

Salat mit würzigen Scampi

2 Portionen 20 Min.

ZUTATEN

Für den Salat:

½ Eisbergsalat
½ Gurke
1 Lauchzwiebel
1 Handvoll Cocktailtomaten

Für die Scampi:

250g Scampi
3 TL Chakalaka*
8 TL Wasser

Für das Dressing:

1 TL Kräuter Freude*
4 EL Wasser
¼ TL Knobi Genuss Salz*
1 TL Orangen Mango Senf*
2–3 EL Sanfte Traube*
3–4 EL Griechisches Olivenöl*

*Original Edelschmaus

ZUBEREITUNG

Dressing vorbereiten: Kräuter Freude mit Wasser verrühren und kurz quellen lassen. Anschließend Knobi Genuss Salz, Orangen Mango Senf, Sanfte Traube und Griechisches Olivenöl unterrühren. Eisbergsalat, Gurke, Lauchzwiebel und Tomaten klein schneiden und in eine große Schüssel geben. Mit dem Dressing vermengen.

Die Scampi in einer Pfanne scharf anbraten. Chakalaka mit Wasser verrühren (aktivieren). Sobald die Scampi schön angebraten sind, mit dem Chakalaka-Wasser ablöschen und kurz ziehen lassen. Die würzigen Scampi auf dem Salat anrichten.

Tipp:
Die Kombi aus fruchtigem Dressing und würzigem Chakalaka ist echt ein Gamechanger – frisch, leicht und trotzdem richtig geschmackvoll. Perfekt für warme Tage oder wenn's schnell gehen soll!

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz