



Garnelen auf Melonen-Feta-Salat mit Minze

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

660 g	White Tiger Garnelen	2 EL	Chiliflocken
2 EL	Knoblauchpulver		Olivenöl
1 kg	Wassermelone	1	Gurke
1/2 Bund	Minze	300 g	Feta
2	Limetten	1	Orange
1 EL	Honig	80 g	Sonnenblumenkerne
	Cayennepfeffer		Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zubereitung

Die geputzten Garnelen mit ca 2-3 EL Olivenöl, dem Knoblauchpulver und den Chiliflocken marinieren.

Die Wassermelone putzen und das Fruchtfleisch, sowie den Feta in Würfel schneiden.

Beides bei sehr hoher Temperatur von allen Seiten anbraten.

Die Gurke halbieren, mit einem Löffeln entkernen und in Scheiben schneiden.

Die Minze abzupfen und sehr grob hacken. Ein paar Blätter aufheben.

Aus dem Abrieb und dem Saft der Limetten, dem Saft der Orange, dem Honig und 3 EL Olivenöl ein Dressing rühren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Cayennepfeffer abschmecken.

Die Garnelen in einer Pfanne mit etwas ÖL scharf anbraten. Den Salat mit dem Dressing vermischen und in Tellern anrichten. Die Garnelen oben drauf setzen.

Mit frisch gemahlen Pfeffer, Sonnenblumenkernen und Minzblättern garnieren.