Garnelen mit gemischtem Salat und Mayonnaise



Mit frischer, würziger Mayonnaise

Ein sehr frisches Gericht.

Denn Grundlage bilden gemischte Salatsorten.

Dazu eine selbst zubereitete Mayonnaise.

Die ich sowohl für den Salat als auch zum Würzen der gebratenen Garnelen verwende.

Letztere brate ich nur einige Minuten in gutem Olivenöl in der Pfanne an.

Garnelen mit gemischtem Salat und Mayonnaise



13. August 2021
von Thobie
Kategorie Meeresfrüchte
Personen
2
Zubereitungszeit
5 Minuten
Gesamtzeit
5 Minuten



Zutaten

- 250 g Garnelen (1 Packung)
- 250 g Salatmix (2 Packungen à 125 g, Mangold, Rote Beete, Spinat, Rucola)
- Salz
- weißer Pfeffer
- Olivenöl

Für die Mayonnaise:

- Grundrezept

Anleitung

1. Mayonnaise nach dem Grundrezept zubereiten.
2. Einfach die Zutaten in einer hohen, schmalen Rührschüssel mit dem Pürierstab oder dem Schneebesen gut vermixen.
3. Mayonnaise mäßig mit Salz und Pfeffer würzen. Der Senf bringt genügend Würze mit.
4. Mayonnaise bis auf einen kleinen Rest zum Salat geben und diesen gut mit dem Salatbesteck gut vermischen.
5. Öl in einer Pfanne erhitzen und Garnelen darin einige Minuten kross anbraten. Leicht salzen und pfeffern.
6. Salat auf zwei Teller verteilen.
7. Garnelen darauf verteilen. Mit der restlichen Mayonnaise bestreichen und würzen.
8. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Garnelen,
Mangold,
Mayonnaise,
Rote Beete,
Rucola,
Salat,

Spinat

© 2026 ©Thomas Biedermann

https://www.nudelheissundhos.de/2021/08/13/garnelen-mit-gemischtem-salat-und-mayonnaise/