

Erbsen-Estragon-Salat mit Garnelen

Zubereitung ca. 45 Minuten

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

180g gefrorene Erbsen, 1 geschälte Knoblauchzehe, 250g frische geschälte Garnelen, 2 EL frische Estragon-Blätter, $\frac{1}{2}$ TL fein gehackte Limettenschale, 4 EL Olivenöl, 200g Eichblatt-Salat, 150g Brunnenkresse, 150g Zuckerschoten-Blätter, 100g Fenchel in dünnen Scheiben, 150g Sellerie in Streifen geschnitten, 40g grob gehackte Mandeln

ZITRONEN-SENF-DRESSING

1,5 EL Dijon-Senf, 1 EL Zitronensaft, 1 EL Olivenöl

Erbsen und Knoblauch dünsten, bis die Erbsen gar sind. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Garnelen darin mit Knoblauch, 1 EL Estragon und Limettenschale braten, bis sie goldbraun sind. Für das Dressing alle Zutaten miteinander vermengen, mit Salz abschmecken. Salat, Brunnenkresse, Zuckerschoten-Blätter, Fenchel, Mandeln, restlichen Estragon und Erbsen auf vier Tellern anrichten, mit Dressing beträufeln. Mit Garnelen garnieren.

