



Würziger Shrimp-Cocktail-Salat mit Avocado

mit gerösteten Kichererbsen und Röstzwiebeln



ca. 20min



2 Portionen

Es gibt kaum etwas, das so viel Freude macht, wie ein lecker erfrischender Salat: Saftig gebratene Garnelen treffen auf knackigen Romanasalat, cremige Avocado und eine selbstgemachte Cocktail-Sauce mit Limette, Sriracha und Sweet-Chili-Sauce. Knusprig geröstete Kichererbsen und Röstzwiebeln sorgen für extra Crunch. Dazu noch ein aufgebackenes Brötchen - fertig ist der Schmaus. Yum!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. Romanasalat
- 1 Avocado
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Pck. Sriracha-Sauce
- 50ml Sweet-Chili-Sauce
- 1 Baguettebrötchen³
- 1 Dose Bio-Kichererbsen
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 1 Pck. ASC-Garnelen, aufgetaut¹
- 1 Pck. Röstzwiebeln³

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Airfryer
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipps

Sollte kein Airfryer vorhanden sein, kann das Brötchen auch im vorgeheizten Ofen bei 220°C (200°C Umluft) in 4-5Min. aufgebacken werden.

Allergene

Krebstiere (1), Eier (2), Gluten (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 937kcal, Fett 50.1g, Kohlenhydrate 89.6g, Eiweiß 30.3g



1. Salat vorbereiten

2EL Olivenöl, 1EL Essig und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einer **Vinaigrette** verrühren. Den **Salat** vom Strunk befreien und in Streifen schneiden. Die **Avocado** halbieren, den Kern entfernen und das **Fruchtfleisch** in der Schale kreuzweise einschneiden. Die vorgeschnittenen **Avocadowürfel** mit einem Löffel aus der Schale lösen und mit dem **Salat** und der **Vinaigrette** vermengen.



4. Kichererbsen rösten

Die **Kichererbsen** in einem Sieb abgießen und mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen. Die **Kichererbsen** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze ca. 3Min. braten, dabei die Pfanne mehrfach schwenken. Die **Kichererbsen** aus der Pfanne nehmen und mit der **½ der Gewürzmischung** und 1 kräftigen Prise Salz vermengen. Die Pfanne wird weiterverwendet.



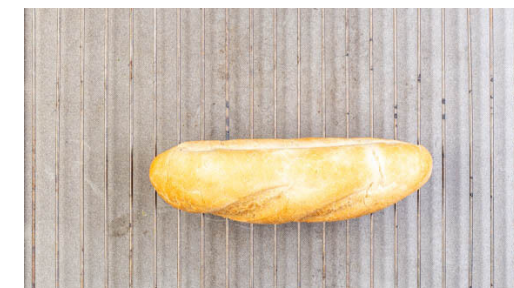
2. Cocktailsauce anrühren

Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. 2EL Mayonnaise, die **Sriracha-Sauce**, die **½ der Sweet-Chili-Sauce**, die **Limettenschale** und die **½ des Limettensaftes** zu einer **Sauce** verrühren.



5. Garnelen braten

Die **Garnelen** in dem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen. Die **Garnelen** in der Pfanne aus Schritt 4 mit ½EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf beiden Seiten in 1-2Min. rosa und gar braten. Mit dem **restlichen Limettensaft** und 1 Prise Salz würzen.



3. Brötchen aufbacken

Das **Brötchen** im Airfryer bei 180°C in 4-5Min. goldbraun und knusprig aufbacken.



6. Fertigstellen & servieren

Das **Brötchen** in Scheiben schneiden. Die **Kichererbsen**, die **Garnelen** und die **Röstzwiebeln** auf dem **Salat** anrichten, mit der **Cocktailsauce** beträufelt servieren und die **Brötchenscheiben** dazu reichen.