



## MARINIERTE GARNELEN AUF SALAT

### Zutaten:

500g küchenfertige Garnelen  
1 EL Gourmet Flamand Italienische Kräutermischung  
3 Knoblauchzehen  
1 EL Gourmet Ketchup von Gourmet Flamand  
Sitia Crete Olivenöl (gibt ´s auch bei Gourmet Flamand)  
Pfeffer, Salz  
1 Kopf Lolo Bianco  
Mango-Aperitif-Essig von Gourmet Flamand

### Zubereitung:

Die italienische Kräutermischung mit einem Schuss Olivenöl, dem feingehackten Knoblauch und dem Gourmet Ketchup vermischen und über die Garnelen geben. Nach Geschmack salzen und pfeffern. Alles ca. 3 bis 4 Stunden marinieren. In der Zwischenzeit den Salat putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Eine Mischung 1:1 aus Olivenöl und Mango-Aperitif-Essig herstellen. Die Garnelen in einer Pfanne braten oder auf ein Spieß aufgereiht grillen. Den Salat anrichten, das Dressing darüber geben und die Garnelen auf den Salat legen. Wer möchte, kann noch einen Klecks Knoblauchmayonnaise (Aioli – gibt ´s auch bei Gourmet Flamand) dazu geben.