



FETA-GARNELEN-SALAT

Zutaten:

1 Glas Fetawürfel in Öl (ca. 200g)
3 EL Limettensaft
2 TL körniger Senf
Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker
1 Bund Basilikum
1 kleiner Eisbergsalat
450g Artischockenherzen (Dose)
4 hartgekochte Eier
1 Bund glatte Petersilie
12 ausgelöste Garnelen
Einige Spritzer Zitronensaft
Agljo-Olio (Kräuter-Knoblauchöl von Gourmet Flamand)
Olivenöl

Zubereitung:

6 EL Aglio Olio mit Limettensaft, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Basilikum hacken und unter die Sauce mischen. Eisbergsalat putzen und in Streifen schneiden. Waschen und gut abtropfen lassen. Artischockenherzen vierteln und Eier in Scheiben schneiden. Petersilie fein hacken, Knoblauchzehen zerdrücken. Einige Löffel Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Knoblauch, Petersilie und Riesengarnelen dazugeben und etwas 4-5 Minuten braten. Einige Spritzer Zitronensaft über die Garnelen träufeln. Eisbergsalat, Artischockenherzen, Eier und abgetropfte Fetawürfel in eine Schüssel oder auf eine große Platte bunt mischen und die Salatmarinade großzügig darüber verteilen. Die Garnelen auf dem Salat anrichten.