

Insalata con Gamberetti (Salat mit Garnelen)

Zubereitet mit: Knorr

ca. 29 min | normal

Zutaten

für 3 Portionen

- 250 g Riesengarnelen (in Schale; ohne Kopf)
- 2 Knoblauchzehen
- 125 g Rucola
- 400 g Kirschtomaten
- 4 Stiele Basilikum
- 1 Beutel KNORR Salatkrönung Italienische Art
- 5 EL Olivenöl
- Jodsalz
- Pfeffer
- etwas Zitronensaft
- 50 g schwarze Oliven

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1454 kJ
Energie (Kilokalorien):	348 kcal
Fett:	27 g
davon gesättigte Fettsäuren:	4 g
Kohlenhydrate:	6,8 g
davon Zucker:	4,7 g
Ballaststoffe:	3,5 g
Eiweiß:	18 g
Salz:	1,7 g

Zubereitung

1. Garnelen aus der Schale lösen, dabei das Schwanzstück stehen lassen. Garnelen längs bis zum Schwanzende einschneiden, den schwarzen Darm entfernen. Garnelen waschen und trocken tupfen.

2. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Rucola putzen, waschen und trocken schleudern. Tomaten waschen und halbieren. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und grob schneiden.

3. Beutelinhalt KNORR Salatkrönung Italienische Art mit 3 EL Wasser und 3 EL Olivenöl verrühren.

4. Garnelen im restlichen heißen Olivenöl mit Knoblauch in einer Pfanne ca. 4 Minuten braten. Mit Salz,

Pfeffer und Zitronensaft würzen.

5. Rucola, Tomaten und Basilikum mit dem Dressing mischen und auf Teller verteilen. Mit Oliven bestreuen. Garnelen darauf anrichten.

Tipps zu diesem Rezept

Luigi´s Tipp:
Entfernen Sie als Erstes den Kopf der Garnele und beginnen Sie dann, auf der Bauchseite Stück für Stück mit den Fingern die Schale abzulösen.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 25 min Kochzeit: 4 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen