



Sesam-Zitronen-Garnelen auf Blatt-Minze-Salat

Zubereitung

1. Garnelen unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. BONA Geschmacksöl Zitrone in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen bei mittlerer Hitze rundherum anbraten. Etwas salzen und anschließend den Sesam dazugeben.
2. In der Zwischenzeit den Salat waschen. Die Minzblätter fein hacken. Das Dressing aus etwas Öl, Zucker, Salz, Essig und Wasser mischen und den Salat marinieren.
3. Die Sesam-Zitronen-Garnelen gemeinsam mit dem Blatt-Minze-Salat servieren.

Fotocredit: Daniela Ehrlinger/leckermaeulchen.wordpress.com

Zutaten

4 Personen

600 g Garnelen

3 EL BONA Geschmacksöl Zitrone

15 g Sesam

1 Häupl grüner Salat

Stängel Minze

Essig

Öl

Zucker Salz