



# Spargelsalat von gebratenem Spargel mit Garnelen.

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die leichte „Frühlingsvorspeise“, schnell und einfach gemacht

## Zutaten

- 500 g geschälter, weißer Spargel
- 8 - 12 Stück geschälte Garnelen, ohne Schale, küchenfertig
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- 1 Thymianzweig
- 1 fein geschnittene Schalotte
- ½ fein geschnittene Chili Schote
- ½ Bündchen frischen Kerbel
- 3 El weißer Balsamico
- 2 - 3 El Olivenöl
- Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Spargelsalat:

### Schritt2

Den geschälten Spargel schräg in dünne Scheiben schneiden, oder auf einer Küchenreibe dünn hobeln oder von Hand schneiden..

### Schritt3

Die Schalotte mit der fein geschnittenen Chili Schote in Olivenöl glasig anschwitzen und die Spargelscheiben dazu geben.

#### **Schritt4**

Salzen, pfeffern und alles 4 - 5 min. anbraten, schwenken.

#### **Schritt5**

Mit dem Balsamico ablöschen, „al dente“ halten, nachschmecken .

#### **Schritt6**

Den grob gehackten, frischen Kerbel zuletzt dazu geben.

#### **Schritt7**

Die Garnelen:

#### **Schritt8**

Die geschälten Garnelen auf der Rückenseite leicht einschneiden und den Darm heraus ziehen, salzen, pfeffern und mit etwas Zitronensaft beträufeln.

#### **Schritt9**

In heißem Olivenöl mit dem Knoblauch und dem Thymianzweig 1 min. bei mäßiger Hitze auf jeder Seite anbraten.

#### **Schritt10**

Die Pfanne zurückziehen und die Garnelen in der Resthitze durchziehen lassen; keinesfalls übergaren.

#### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt12**

Die Garnelen auf dem lauwarmen Spargelsalat anrichten und sofort servieren.

#### **Schritt13**

Dazu reiche ich ein krosses Knoblauch - Röstbrot und ein Glas kühlen, trockenen Prosecco

**Rezeptart:** Kalte Vorspeisen **Tags:** einfach, garnelen, kräuter, schnell, spargel, spargelzeit

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spargelsalat-von-gebratenem-spargel-mit-garnelen/>