

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/>