

SOMMERSALAT MIT MELONE UND GARNELE - PERFEKT ZUM GRILLEN

Vorbereitungszeit 5 Minuten | Kochzeit 10 Minuten |
Leicht



Ein unglaublich frischer Salat mit Melone, Garnelen und Minze. Das Rezept stammt aus der Zeit, als ich noch als Koch auf großen Yachten gearbeitet habe. Den Salat gab es eigentlich auf jedem Trip mindestens einmal und die Gäste haben ihn geliebt. Das Schöne ist, dass er auch noch schnell und einfach geht.

Schritt 01

Einen kleinen Topf mit Wasser zum Kochen aufstellen. Das Wasser gut salzen und die aufgetauten Garnelen in das kochende Wasser geben. Die Hitze runterdrehen und die Garnelen 2-3 Minuten ziehen lassen, bis sie gar sind. Mit kaltem Wasser abschrecken und schälen, falls sie ungeschält sind. In eine Schüssel geben.

Schritt 02

Die Melone halbieren und mit einem Löffel die Kerne entfernen. Mit einem [Aushöhlöffel*](#) Kugeln ausstechen. Alternativ die Melone in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten waschen und je nach Größe vierteln oder halbieren. Die Minze ebenfalls mit kaltem Wasser gut waschen, trocknen und in den Salat zupfen. Den Mais abtropfen lassen und mit in die

Schüssel geben. Die Zitrone gut waschen. Etwa 1/4 der Zitronenschalen in den Salat [reiben*](#). 1-2 EL Zitronensaft mit in den Salat pressen. Ungefähr 3 EL Olivenöl dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet euch also nicht mehr. Vielen Dank!

Sommersalat mit Melone und Garnele - perfekt zum Grillen

Zutaten

- 15 Garnelen (tiefgefroren)
- 1 Cantaloupe Melone
- 10-20 Kirschtomten (je nach Größe)
- 230 g Dosenmais (Abtropfgewicht)
- etwa 10 Blätter frische Minze
- 1 Zitrone
- etwa 3 EL [gutes Olivenöl*](#)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.7 / 5. Anzahl der Bewertungen 3

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

Meine Feierabendküche*: