

# Garnelen-Avocado-Salat mit südostasiatischem Dressing



PORTIONEN

2

## ZUTATEN

- 1 Handvoll Cashewkerne
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Chilischote
- 1 EL Rapsöl
- 225 g Garnelen
- 1 Pr. Salz & Pfeffer
- 1 Pr. Paprikapulver
- 1 Pr. Knoblauchgranulat
- 1 Zucchini
- ½ rote Zwiebel
- 130 g Cherrytomaten
- 1 Avocado
- n.B. Schnittlauch
- 125 g Blattsalat / Spinat

für das Dressing:

- 1 Limette, entsaftet
- 1 Chilischote
- ½ rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Koriander
- 2,5 EL Reisweinessig
- 2,5 EL Sesamöl
- 1 TL schwarze Sesamsamen
- 1 TL Chiliflocken
- 1 EL Fischsauce (alt.
- 1 Pr. Salz & Pfeffer)

NIARIA