

## *Garnelen auf Gurkensalat*

Für 8 Personen, aus der MIELE-Küche

800 g küchenfertige Garnelen  
50 g Frühstücksspeck, in Scheiben  
1 Salatgurke  
1 Bund Dill

Marinade:

2 TL mittelscharfer Senf  
1/2 TL weißer Pfeffer  
Salz  
3 EL Estragonessig  
8 EL Sonnenblumenöl

8 Blätter Kopfsalat



### **Zubereitung**

1. Speckscheiben anbraten, herausnehmen, abtropfen und kalt werden lassen. Garnelen kurz anbraten, herausnehmen und abkühlen lassen.
2. Gurke schälen, halbieren, mit einem Teelöffel die Kerne herausschaben und die Gurke in kleine Spalten schneiden. Speck zerkleinern und untermischen. Dill waschen und fein schneiden, über die Gurken streuen und die Garnelen hinzufügen.
3. Senf mit Salz, Pfeffer und Essig verrühren, Öl in einem dünnen Strahl unterrühren. Die Marinade über die Gurken gießen und 10 Minuten ziehen lassen.
4. Salatblätter waschen, trocknen und den Salat darauf anrichten.

Eine raffinierte Vorspeise, die gut vorbereitet werden kann.

En Guete  
Ihr rösch küchen Team