

Gurken-Maïssalat mit Garnelen

Es gab mal zur Abwechslung einen Salat. Aber nicht irgendein Salat, sondern einen Gurken-Maïssalat mit gebratenen Garnelen und einem Meerrettich-Joghurt-Dressing. Ich kann Euch sagen, es war der Hammer. Total frisch, aber auch sättigend.





Für den Salat benötigt man nur wenige Zutaten. Ich habe natürlich Gurken, Mais und Garnelen verwendet, die ich angebraten hatte. Wer keine Garnelen mag, kann diese auch gegen Hähnchenbrüste austauschen und diese anbraten. Schmeckt auch sehr lecker.







Für mein Dressing habe ich Meerrettich, Joghurt, Dill, Zitrone, Salz und Pfeffer genommen und mit Knoblauchöl angemacht. Ich kann Euch sagen, das ist das Beste Dressing, das ich je zubereitet hatte. Da könnte ich mich reinlegen.



Das Rezept für meinen Gurken-Maissalat mit Garnelen:

Zutaten Salat:

- 1 Salatgurke
- 1 Dose Mais
- Garnelen

Zutaten Dressing:

- 100 g Naturjoghurt
- 2 EL Meerrettich
- 1 EL Dillspitzen
- Saft einer halben Zitrone
- Salz, Pfeffer
- 4 EL Knoblauchöl
- Etwas Dillspitzen zum garnieren.

Zubereitung Salat:

1. Die Garnelen in etwas Öl anbraten.
2. Die Salatgurke in dünne Scheiben schneiden.
3. Mais und Salatgurke in eine Schüssel geben.

Zubereitung Dressing:

1. Alle Zutaten zu einer Soße verrühren und über den Salat geben.
2. Mit den Garnelen und Dillspitzen garnieren.

Guten Appetit!







Weitere leckere Salatrezepte:

- [Lachs-Sandwich im Glas mit Gurken-Avocado-Apfel-Salat auf Pumpernickel](#)
- [Wassermelonensalat mit Oliven und Feta](#)
- [Sommersalat mit gebratenen Avocado](#)
- [Käse Apfel Salat](#)
- [Eier Orangensalat](#)
- [Wurstsalat](#)
- [Blattsalat im Glas mit Erdbeeren und Mozzarella](#)
- [Nudelsalat mit getrockneten Tomaten](#)