



## Rainers21 Salat mit gebratenen Garnelen

### Die Zutaten für 4 Portionen:

#### *Dressing*

- 4 EL Pflanzen Öl
- 1 TL Trüffel Öl
- 1 TL Apfelessig
- Saft einer frischen Zitrone

#### *Salat*

- 200g Blattsalat
- 30g Baby-Spinat
- 1 TL Granatapfelkerne
- 4-5 Scheiben Mango
- 1 EL Walnüsse

#### *Topping*

- Garnelen 3 Stk.
- Salz
- Pfeffer
- Knoblauchpaste
- Rosmarin
- Thymian

### Die Zubereitung:

Alle Zutaten für das Dressing mixen. Den Blattsalat und den Baby-Spinat waschen, anrichten und mit dem Dressing marinieren. Garnelen mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch braten. Dann zusammen mit den Mangoscheiben, Granatapfelkernen und ein paar Walnüssen den Salat garnieren.

**Das Symposium Hotel Rainers21 wünscht Ihnen viel Spaß beim Nachkochen!**