

SPICY GARNELEN „CAJUN STYLE“

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

- 12 Stück Garnelen 8/12**
- 1 Schale Bunte Kirschtomaten (250 Gr.)**
- 1 Frische reife Avocado**
- 1 Frische reife Mango**
- 2 Kleine Köpfe Romanasalat-Herzen**
- 4 EL Zitronensaft (frisch gepresst)**
- 2 EL Olivenöl**
- 2 EL Cajun Gewürz * „EVENT TO RENT“**



- **Alle Zutaten vorbereiten und zurecht legen**
- **Zutaten in unserem CAJUN Gewürz * (zum selber mischen): Grüne Jalapeños gemahlen, grüner Pfeffer, Rohrzucker braun, getrocknete Korianderblätter, geräuchertes Paprikapulver, getrocknete Minze, Salz, getrocknete Limette, Knoblauch, rosa Pfefferbeeren gemahlen, Kreuzkümmel, Potenzholz gemahlen**



- **Tomaten waschen und halbieren**
- **Salat in Blätter zupfen und waschen**
- **Avocado halbieren, entkernen und Fruchtfleisch entnehmen**
- **Mango schälen und am Kern vorbei das Fruchtfleisch ablösen**



- **Avocado und Mango in gleichmäßige Würfel schneiden**
- **Tomaten, Mango & Avocado in eine Schüssel geben und mit frischem Zitronensaft und mit 1 EL der CAJUN Gewürzmischung abschmecken**



- **Garnelen (wenn gefroren aufgetaut verwenden), bei Bedarf schälen und ebenfalls mit 1 EL der CAJUN Gewürzmischung würzen**
- **1 ½ EL Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Garnelen kurz scharf anbraten, danach mit Zitronensaft beträufeln**



- **4-5 Salatblätter auf Teller anrichten**
- **Darauf den Salat von Tomate, Mango & Avocado platzieren**
- **Im Anschluss 3 Garnelen darauf setzen**
- **Alles mit ein paar Tropfen Olivenöl abrunden**
- **Wenn gewünscht, mit frischen Kräutern wie z.B. Kerbel oder Koriander dekorieren**