Garnelensalat mit Apfel und Dill

Zeit gesamt
1h 20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Party Garnelen	300 g
Minigurken	3 St.
Äpfel, rot	1 St.
Schalotten	1 St.
Dill, frisch	20 g
Zitronen	1 St.
Mayonnaise	4 EL
saure Sahne	1 EL
Milch	2 EL
Salz	
Pfeffer, weiß	
Toastbrot	4 Scheiben

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, Küchenkrepp

1. Garnelen waschen und trocken tupfen. Gurken waschen, schälen, längs vierteln und entkernen. Apfel waschen, vierteln und entfernen. Gurken und Apfel fein würfeln. Schalotte halbieren, schälen und fein würfeln. Dill waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und fein hacken. Zitrone waschen, halbieren und Saft auspressen.

2. In einer Schüssel Mayonnaise mit saurer Sahne, Milch, 1 EL Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermengen. Restliche Zutaten in die Schüssel geben und alles miteinander vermengen.

3. Salat kühl stellen und am besten ca. 1 Stunde ziehen lassen. Toastbrot nach Belieben toasten und mit Garnelennsalat servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	407 kcal
Kohlenhydrate	47 g
Eiweiß	20 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	16 g