



## Mango-Garnelen-Salat

### Zutaten für 4 Personen:

350 g Garnelen (gekocht)

1 Mango

6-8 Blätter Minze

1 TL frischer Ingwer

1 EL Honig

2 EL Olivenöl

½ TL Currypulver

Rucola

Pfeffer, Salz

rosa Pfefferbeeren

### Zubereitung:

Mango schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Vier Garnelen ganz lassen, die restlichen Garnelen halbieren bzw. je nach Größe dritteln. Minze und Ingwer fein hacken.

Für das Dressing Olivenöl mit Honig und Curry verrühren. Mangostücke, Garnelen, Minze und Ingwer in einer Schüssel vermengen und das Dressing darüber geben. Alles gut durchmischen und kräftig mit Pfeffer und Salz würzen.

Je 1 Handvoll Rucola in 4 schöne Schalen oder Gläser geben und den Mango-Garnelen-Salat darauf anrichten. Je eine ganze Garnele daraufsetzen und mit rosa Pfefferbeeren dekorieren.

