

1A+1B

Fisch

Salat mit Garnelen und Staudensellerie



Zubereitungszeit
15 minuten



Portionen
Voor 1 persoon

Zubereitungsart

- 1 Ein Dressing aus Olivenöl, Zitronensaft und Pfeffer und Salz herstellen. Gurke, Staudensellerie, Kirschtomaten, Avocado und Garnelen auf einem Teller anrichten und gut durchmischen. Mit Frühlingszwiebelringen und dem Dressing abschließen. Mit frischem Dill garnieren.

Zutaten

- ☐ 150-200 g gekochte Garnelen
- ☐ 150 g Gurke in Streifen
- ☐ 100 g Staudensellerie in Stücken
- ☐ 50 g Kirschtomaten, halbiert
- ☐ ¼ Avocado in Stücken
- ☐ 1 Stange Frühlingszwiebel in Ringen
- ☐ 1 EL Olivenöl
- ☐ 1 TL Zitronensaft
- ☐ Frischer Dill
- ☐ Pfeffer
- ☐ Salz

Nährwerte pro Person

Energie	339 kcal
Kohlenhydrate	7 g
Fett	21 g
Eiweiß	26 g