

Gebratene Crevetten im Salatblatt

Zutaten (für 4 Personen)

12 Crevetten geschält
2 EL Öl
250gr Mungo-Bohnen-Sprossen
1 Papaya

2cm Ingwer
1 Limone
2 EL Reisessig
Salz / Pfeffer
1 TL ChilisaUCE
1 EL Honig
1 EL Sesamöl
3 EL Öl

8 Salatblätter z.B. Chicorée rosso
½ Bund Thai Basilikum

Zubereitung:

Crevetten abspülen und abtupfen.

Sprossen waschen und abtropfen lassen.
Schälen, entkernen und in Streifen schneiden.
Klein würfeln.
Auspressen.

Alles von der Limone bis und mit 3 EL Öl mischen und verquirlen.

2 EL Öl im WOK erhitzen, Crevetten und den Ingwer 1 Min. anbraten, die Sprossen begeben und 1 Min. mitdämpfen.
Mit der Sauce ablöschen, von der Herdplatte nehmen.

Die gewaschenen Salatblätter auf den Teller anrichten.
Der geschnittene Basilikum mit den Papaya-Streifen und den Crevetten mischen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Auf den Salat verteilen und servieren.

