

# THAILÄNDISCHER CREVETTENSALAT



Für 1 Person

Vorbereitungszeit

20 Minuten

Kochzeit

5 Minuten aktiv, Minuten passiv

Menukosten ca.

Chf. 4.70

Nährwert pro Rezept

550 Kcal, 33 g Fett, 31 g KH

## Zutaten

### Dressing

15 g Sojasauce

10 g Kokosmilch

10 g Limettensaft oder Essig

15 g Erdnüsse, geröstet

15 g Sonnenblumenöl

5 g Sesamöl

2 g RedLine Thai

RedLine Scharfmacher

1

alle Zutaten mixen

Scharfmacher für die gewünschte Schärfe

2 g Sonnenblumenöl

100 g Crevetten, geschält

6 g RedLine Thai

2

Crevetten würzen und im Öl andünsten  
kann warm oder kalt serviert werden

20 g Tomaten, würfeln

50 g Mais (Dose oder TK)

50 g Erbsen (Dose oder TK)

50 g Karotten, feine Streifen

10 g Frühlingszwiebeln, fein hacken

1 g Thaibasilikum, fein hacken

1 g Minze, fein hacken

3

alles mit dem Dressing vermischen  
gebratene Crevetten darauf anrichten