

Crevettensalat mit Frühlingszwiebeln



Zubereitungszeit

25 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 260 kcal

Eiweiss: 9 g

Fett: 23 g

Kohlenhydrate: 3 g

Zutaten für 4 Portionen

3 Zweige	Oregano
0.5	rote Zwiebel
3 EL	Apfelessig
9 EL	Olivenöl
2	Knoblauchzehen
	Salz
	Pfeffer
240 g	gekochte Crevetten
2 Bund	Frühlingszwiebeln

Zubereitung

1. Oreganoblättchen und Zwiebel hacken. Mit Essig und $\frac{2}{3}$ des Öls mischen. Knoblauch dazupressen. Salzen, pfeffern. Crevettenschwänze entfernen. Crevetten mit dem Dressing mischen. Frühlingszwiebeln längs halbieren. Im restlichen Öl bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten braten. Crevettensalat mit den Zwiebeln anrichten. Dazu passt Brot.