

## **Marinierte gegrillte Garnelen mit Feldsalat**

8 Garnelenschwänze, ca. 8 cm lang  
1 Knoblauchzehe  
25 g Ingwer  
1 rote Peperoni  
4 EL helles Sesamöl  
4 EL helle Sojasoße 6 EL Limettensaft  
1 EL brauner Zucker  
2 EL Pflanzenöl  
150 g Feldsalat  
2 EL Walnussöl

Die Garnelenschwänze schälen, die Schwanzflosse aber nicht entfernen. Der Länge nach aufschneiden. Den Ingwer und den Knoblauch schälen, dann zusammen mit der Peperoni fein hacken. Den Feldsalat putzen und waschen.

Das Sesamöl im Topf erhitzen, darin den Ingwer, den Knoblauch und die Peperoni kurz anschwitzen. Den Zucker dazugeben und unter Rühren schmelzen. Mit Sojasoße und 3 EL Limettensaft löschen. Die Garnelen in den Bräter legen, die heiße Marinade (bis auf 2 EL für das Salat-Dressing) darüber gießen und über Nacht ziehen lassen.

Etwas Öl in einer Grillpfanne verstreichen und heiß werden lassen. Die marinierten Garnelen hineinlegen und unter mehrfachem Wenden ca. 3-4 Minuten goldbraun braten. Währenddessen den Feldsalat mit einem Dressing aus der restlichen Marinade, dem Walnussöl, 1 EL Limettensaft und Pfeffer und Salz anmachen.

Auf Tellern anrichten und die Garnelen darüber legen.