



## Garnelen auf fruchtigem Gurkensalat mit Chili-Ingwer-Dressing

### Zutaten

1 Salatgurke  
200g Weihenstephan Joghurt mild 3,5% Fett  
4 getrocknete Aprikosen  
16 Garnelen mit Schale  
1 Bund Dill  
1 unbehandelte Zitrone  
1 Chilischote  
30g Ingwerpulver  
Salz  
Pfeffer  
1 TL Olivenöl

### Zubereitung

1. Die Gurke schälen, der Länge nach halbieren, mit Hilfe eines Löffels das Kerngehäuse entfernen und die Gurkenhälften in Halbmonde schneiden.
2. Die Garnelen entdarmen und mit etwas Öl in der Pfanne anbraten. 8 Garnelen schälen und für den Salat klein schneiden. Den Rest als Garnitur für den Salat verwenden.
3. Für das Dressing Dill, Aprikosen und entkernte Chilischote klein schneiden. Alle Zutaten mit Weihenstephan Joghurt mild 3,5 % vermischen, Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb begeben und mit Ingwerpulver abschmecken.
4. Gurkenhalbmonde und Garnelenstücke auf 4 Tellern anrichten und das Dressing darüber geben. Jeweils 2 ganze Garnelen auf den Salat legen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Niveau: einfach