



Seafood Spieße mit buntem Sommersalat

🕒 25–35 Min   

Zubereitung

Zutaten für 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

6 Stk.	Garnelen, mittelgroß (ohne Kopf, mit Schale)
4 Stk.	Jakobsmuschelfleisch
2 Stk.	Mango
2 Stk.	Schalotten
1 EL	♦ Grill Seafood
2	Holzspieße

Für den Salat

150 g	Cherrytomaten, gelb
150 g	Cherrytomaten, rot
4 EL	Cornflakes
4 EL	Heidelbeeren
150 g	Babyspinat
2 EL	Nüsse (Mandeln)

Für das Dressing

250 ml	Ananassaft
1 EL	Senf, süß
2 EL	Balsamicoessig, weiß
3 EL	Olivenöl
1 TL	♦ Curry Powder
1 TL	♦ Cayennepfeffer gemahlen
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob

- 1 Zuerst für das Dressing alle Zutaten in einem Mixer zu einer cremigen Marinade mixen.
- 2 Die Nüsse hacken und in einer Pfanne trocken rösten.
- 3 Die Tomaten waschen und halbieren.
- 4 Den Spinat sowie die Heidelbeeren ebenfalls waschen und abtropfen lassen.
- 5 Die Mango schälen und in vier Würfel (ähnlich groß wie die Jakobsmuscheln) schneiden.
- 6 Die Schalotten schälen und halbieren.
- 7 Holzspieße abwechselnd mit Garnele, Schalotten, Mango, Jakobsmuschel bestücken. Pro Spieß 3 Garnelen, 2 Mangostücke, 2 Jakobsmuscheln und 2 Schalottenstücke.
- 8 Die Spieße großzügig mit der Kotányi Seafood Gewürzmischung würzen.
- 9 Am Grill bei 200 °C auf beiden Seiten für je eine Minute grillen. Bei indirekter Hitze bis zum Anrichten ziehen lassen.
- 10 Währenddessen alle Zutaten für den Salat trocken abmischen.
- 11 Die Marinade darüber gießen und vorsichtig vermengen.

