

Mango-Garnelen-Brotsalat

Zutaten für 4 Personen

1 Stück/e	reife Banane
6 EL	Weißweinessig
12 EL	Olivenöl
3 Scheibe/n	Graubrot (daumendick, vom Vortag)
1 Stück/e	Mango
8 Stück/e	Garnelen (küchenfertig)
1 Stück/e	Limone (ungespritzt)
100 g	getrocknete Tomaten (in Olivenöl)
1 Zehe/n	Knoblauch
1 Bund	Rucola Salat (gezupft, gewaschen)
8 kleine	Blätter Basilikum (gewaschen)
etwas	Salz
etwas	Pfeffer



Rezeptinformationen

Zubereitung:
0 Stunden 12 Minuten
Schwierigkeit:
Leicht
Methode:
Indirekt

Zubereitung

Die Banane in der Schale bei indirekter Hitze ca. 180 Grad ca. 12 Minuten auf den Grill legen.

Das warme Fruchtfleisch aus der Schale lösen und mit dem Essig (6 EL), Olivenöl (8 EL), etwas Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren.

Das Brot beidseitig goldbraun auf direkter Hitze kross grillen und anschließend würfeln.

Die Mango ungeschält, am Kern vorbei halbieren. Die Mango Hälften auf der Schale bei direkter hoher Hitze grillen, danach abkühlen lassen, Schale entfernen und würfeln.

Die getrockneten Tomaten in kleine Würfel schneiden.

Die Garnelen mit Olivenöl (2 EL), dem Abrieb und Saft der Limone marinieren, mit Salz und Pfeffer würzen; anschließend beidseitig direkt mit hoher Hitze grillen.

Den Knoblauch schälen und fein hacken.

Den Rucola Salat mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel marinieren.

Die restlichen Zutaten (bis auf den Basilikum) vorsichtig in einer Schüssel miteinander vermengen und mit dem Bananendressing, und eventuell mit etwas Salz und Pfeffer je nach Geschmack abschmecken.

Anschließend über dem Rucola Salat verteilen und mit den Basilikumblättern garnieren.