



## Sommersalat mit Kräutern und Gambas

### Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Für den besseren Geschmack ein paar Stunden im Kühlschrank ziehen lassen

2 Zucchini oder 2 kleine Salatgurken  
1 rosa Pampelmuse  
2 weiße Pfirsiche, gut gereift

12 große gegarte Gambas

5-6 frische Minzeblätter  
5-6 mittelgroße Basilikumblätter  
½ Bund Petersilie  
Den Saft 1 Zitrone  
½ gelbe Zwiebel  
Olivenöl, Salz, Pfeffer  
¼ Teelöffel Ras El Hanout  
1 Esslöffel Ahornsirup



Die Zucchini/ Gurken kleinschneiden und in eine Salatschüssel geben.

Auch die 2 weißen Pfirsiche kleinschneiden und hinzugeben und unterrühren.

Die rosa Grapefruit filettieren, ebenfalls kleinschneiden, hinzugeben und unterrühren.

Die Kräuter kleinhacken und mit dem Salat verrühren.

Das Dressing: 3 Esslöffel Olivenöl mit dem Saft der Zitrone und den Gewürzen verrühren und über den Salat geben.

Die Gambas in mundgerechte Stücke schneiden und unterheben.

Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Guten Appetit!