



Asiatischer Kartoffelsalat mit Koriander und Riesengarnelen

Ein erfrischender asiatischer Kartoffelsalat mit knackigen Riesengarnelen & feinem Korianderpesto. Perfekt leicht fürs Grillen oder Meal Prep!

Zutaten für den Kartoffelsalat

- 500 g Kartoffeln
- 500 g Riesengarnelen
- 1 Salatgurke
- 4-5 Cocktailtomaten
- Rote Kresse zum garnieren
- Pfeffer & Salz
-

Zutaten für das Koriander-Pesto

- 2 Bund Koriander
- 40 g geschälte Mandeln
- 2 Knoblauchzehen
- 25 g Parmesan
- Limettensaft
- weißer Balsamico Essig
- Olivenöl
- Pfeffer & Salz

Zubereitung

Die Kartoffeln ungeschält in kochendem Salzwasser garkochen. Wenn Sie weich sind, abschütten und ausdampfen lassen.

Für das Koriander Pesto die 2 Bund Koriander waschen und gut abtropfen lassen. Die Mandeln in einer Pfanne mit etwas Butter anrösten. Den Koriander, die Mandeln, 1



Knoblauchzehe, Parmesan, Salz & Pfeffer, 2 Esslöffel Balsamessig und 125 ml Olivenöl in einen Blitzhacker geben und alles zu einem Pesto mixen.

Die Kartoffeln pellen und in Scheiben in eine Schüssel schneiden. Die Salatgurke schälen und die Kerne entfernen. Anschließend die Gurke in kleine Würfel schneiden und zu den Kartoffelscheiben geben. Die Cocktailtomaten waschen und halbieren und ebenfalls hinzu.

Zwei bis Drei Esslöffel Koriander Pesto, etwas Balsamessig und Olivenöl zu den Kartoffeln geben und alles gut durchmengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die zweite Knoblauchzehe hineingeben. Die Riesengarnelen hinzu und alles gut durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen und 1 Spritzer Limettensaft hinzugeben.

Den Kartoffelsalat in einer Schüssel anrichten und die Riesengarnelen oben auf Drapieren. Etwas Rote Kresse zum Schluss darüber streuen.