



ERLEBEN.

GENIESSEN. BEGEISTERN.

SEEFISCHKOCHSTUDIO  
BREMERHAVEN

## Eismeergarnelensalat mit Glasnudeln

### Zutaten für 4 Personen

300 g Eismeergarnelen  
Je eine rote und gelbe Paprika  
1 Bd. Lauchzwiebeln  
etwas Glattpetersilie  
100 g Glasnudeln  
50 ml Essig oder Limettensaft ( Sorte nach eigenem Geschmack)  
50 ml geröstetes Sesamöl  
50 g Zucker oder Honig

### Zubereitung

Das Gemüse putzen und klein schneiden.

Die Glasnudeln mit heißem Wasser nach Packungsbeschreibung ziehen lassen.

Essig oder Limettensaft mit Zucker oder Honig und dem Sesamöl verrühren und mit den Salatzutaten vermengen. Den Salat etwas ziehen lassen.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen guten Appetit.



EUROPÄISCHE UNION:  
Europäischer Fischereifonds  
Investition in eine nachhaltige Fischerei