

Meeresfrüchtesalat bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg TK - Meeresfrüchte, 1-2 Zehen Knoblauch (je nach Geschmack), 6 Esslöffel Weißweinessig, 5 Esslöffel Öl, 1 Päckchen TK - Petersilie, 0,5 Zitrone, 1-2 Esslöffel Zucker (je nach Geschmack), Salz, Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Meeresfrüchte auftauen lassen.

Dann 2 - 3 Minuten in kochendes Salzwasser geben.

Nach dem Kochen abschrecken und gut abtropfen lassen.

Die Zubereitung:

Aus dem Weißweinessig, Öl, gepressten Knobi, Petersilie, Zucker, Saft einer halben Zitrone, Salz und Pfeffer eine Marinade rühren.

Meeresfrüchte in eine Schüssel geben, die Marinade darüber geben, gut umrühren und für mindestens

1 Stunde ziehen lassen. (Je länger der Salat zieht, desto besser).

Dazu Baguette reichen.