

## Winzer-Rezepte aus Übersee

Heather Stewart aus Neuseeland empfiehlt:

### Shrimp Avocado Salat

& Delta Sauvignon Blanc

#### Zutaten (für 4 Personen)

20 – 25 Garnelen (geschält und entdarmt)  
500 g frischer Babyspinat  
1 Bund frische Petersilie  
2 Avocados  
1 Knoblauchzehe  
5 EL Olivenöl  
3 EL Zitronensaft  
1 TL Dijonsenf  
1 TL Ahornsirup  
Salz  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle



#### Zubereitung

Olivenöl, Zitronensaft, Dijonsenf, Ahornsirup und gepresste Knoblauchzehe gut miteinander verrühren und zur Seite stellen.

Im Kochtopf 1 Liter Wasser zum Kochen bringen, auf mittlere Hitze runterschalten, Garnelen 2 – 3 Minuten darin garen. Garnelen aus dem Wasser nehmen, im Eiswasser kurz abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen.

2 Avocados schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. 1 Bund Petersilie waschen, trocknen und grob hacken. 500 g Babyspinat waschen und trockenschleudern. Auf vier Tellern jeweils Babyspinat, Avocadoscheiben und Petersilie portionieren. Dressing erneut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über dem Salat verteilen. Garnelen auf jedem Salatbett drapieren und mit frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer abrunden.

Zu diesem aromatischen, sommerlichen Salat passt der Delta Sauvignon Blanc.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf [www.vinovossum.de](http://www.vinovossum.de)