

Schrimps-Cocktail mit Avocado

Fisch-Gerichte » Garnelen&Schrimps » Schrimps-Cocktails

Zutaten (4 Personen)

- » 2 Schalotte(n)
- » 75g Salatmayonnaise
- » 100g Vollmilchjoghurt
- » 40g Ketchup
- » 1-2 EL Weinbrand
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Prise Zucker
- » 300g Schrimps
- » 150g Cocktailtomaten
- » 2 Lauchzwiebel(n)
- » 1 Avocado(s)
- » 2-3 EL Zitronensaft
- » Kerbel

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

bis 30min

Zubereitung

1. Für die Soße Schalotten schälen und fein würfeln. Salatmayonnaise mit Joghurt, Ketchup, Weinbrand und Schalotten verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

2. Schrimps gut abtropfen lassen. Tomaten und Lauchzwiebeln putzen und waschen. Tomaten halbieren, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Avocado längs halbieren und den Stein herauslösen. Avocado schälen und das Fruchtfleisch quer in Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.

3. Das vorbereitete Gemüse und Schrimps mischen. In vier Gläser verteilen und die Soße darüber träufeln. Mit Kerbel garniert servieren.

Nährwerte: 290kcal/E17g/F20g/KH11g pro Portion

angelegt am: 29.03.2005

Rezept-Nr: 1738

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke