

Rezept

Garnelen mit Avocado und Tomaten

Ein Rezept von Garnelen mit Avocado und Tomaten, am 13.11.2024

Zutaten

| | |
|---|--|
| 2 Tomaten | 1 Bund Schnittlauch |
| 1 größere Avocado | 2 EL Zitronensaft |
| 2 EL Rapsöl | Salz |
| Pfeffer, frisch gemahlen | 1 Prise rosenscharfes Paprikapulver |
| 200 g geschälte, gegarte kleine Garnelen | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden.

2. Die Avocado rundherum bis zum Kern einschneiden, die Hälften gegeneinander drehen und den Kern entfernen. Die Hälften schälen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Mit 1 EL Zitronensaft mischen.

3. Den restlichen Zitronensaft mit dem Rapsöl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver verrühren. Die Tomaten, Schnittlauch, Garnelen und die Avocado mit der Sauce vermengen, abschmecken und servieren.