

Rezept

Garnelencocktail

Ein Rezept von Garnelencocktail, am 29.09.2023

Zutaten

100 g Mayonnaise	50 g saure Sahne (macht die Sauce ein bisschen leichter)
2 EL Ketchup ein paar Spritzer Tabascosauce	1 EL Whisk(e)y oder Brandy (nach Belieben)
2 TL Zitronensaft	1 TL Worcestersauce ein paar Salatblätter für die Garnitur
300 g geschälte gegarte Garnelen	scharfes Paprikapulver zum Bestreuen (Cayennepfeffer geht ebenso)

Rezeptinfos

Portionsgröße Reicht für 4 als Imbiss: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal

Zubereitung

1. Mayonnaise mit saurer Sahne, Ketchup, eventuell Whisk(e)y oder Brandy, Tabasco, Worcester und Zitronensaft in eine Schüssel geben, mit dem Schneebesen durchschlagen.

2. Die Salatblätter waschen und trockenschütteln, Cocktailgläser oder Glas- oder Porzellanschälchen damit auslegen.

3. Die Garnelen in die Gläser oder Schälchen füllen. Sauce darüber löffeln, Paprikapulver aufstreuen und aufessen.