

Rezept

# Garnelencocktail mit Avocado

Ein Rezept von Garnelencocktail mit Avocado, am 24.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> gegarte ausgelöste Riesengarnelen (King Prawns)	4-6 Blätter Eisbergsalat (ca. 150 g)
Saft von 1 Limette	<b>1</b> reife Avocado
Salz	<b>2 EL</b> Joghurt
2-3 Spritzer Tabasco	Pfeffer
3-4 Zweige Dill	<b>75 g</b> Sahne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min  
| **Pro Portion** Ca. 255 kcal

## Zubereitung

1. Garnelen kalt abspülen und gut abtropfen lassen. Salatblätter waschen, trockentupfen und putzen.

---

2. Avocado halbieren, entsteinen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausheben. Eine Hälfte in grobe Stücke schneiden und diese sofort mit 1 EL Limettensaft beträufeln. Die zweite Hälfte mit 2 TL Limettensaft mit einer Gabel zerdrücken. Joghurt unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Tabasco würzen. Sahne steif schlagen und unterheben.

---

3. Dill abbrausen und trockenschütteln. Vier Schalen mit dem Salat auskleiden, Garnelen und Avocadostücke darauf verteilen und mit der Avocadosauce überziehen. Mit Dillspitzen garnieren.