Rezept

Garnelencocktail mit Avocado

Ein Rezept von Garnelencocktail mit Avocado, am 12.10.2024

Zutaten

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