

Rezept

Schneller Avocado-Shrimps-Cocktail

Ein Rezept von Schneller Avocado-Shrimps-Cocktail, am 17.06.2024

Zutaten

2 reife Avocados	Saft von 1 Zitrone
100 g Salatmayonnaise	2 EL Cognac
2 EL Tomatenketchup	Salz
Pfeffer	1 Spritzer Tabasco
250 g frische gegarte Shrimps (ersatzweise Garnelen in Salzlake, abgetropft)	1 Hand voll Kerbelblättchen
	1 EL rosa Pfefferkörner

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Die Avocados halbieren, die Kerne entfernen. Die Avocados schälen. Das Fruchtfleisch in Fächer schneiden, auf vier Teller verteilen und sofort mit Zitronensaft beträufeln.

2. Für die Sauce die Mayonnaise, den Cognac und den Tomatenketchup verrühren, mit Salz, Pfeffer und Tabasco kräftig würzen. Die Shrimps dazugeben und untermischen.

3. Den Shrimps-Cocktail neben den Avocadofächern auf den Tellern anrichten. Mit Kerbelblättchen und Pfefferkörnern garnieren.