

Rezept

Shrimpsaufstrich mit Avocado

Ein Rezept von Shrimpsaufstrich mit Avocado, am 21.03.2023

Zutaten

1 Mandarine	1 reife Avocado
1 EL Zitronensaft	75 g Sahnejoghurt
Salz	Pfeffer
1–2 Spritzer Tabasco	100 g Shrimps (Kühlregal)
1 Bund Schnittlauch	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen (ca. 400 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Die Mandarine schälen, in Spalten teilen, dann in kleine Stücke schneiden. Die Avocado halbieren, entsteinen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale heben und klein schneiden. Sofort mit Zitronensaft und Joghurt in eine hohe Rührschüssel geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Creme mit Salz, Pfeffer und Tabasco würzig abschmecken.
2. Die Shrimps in einem Sieb abbrausen, abtropfen lassen und trocken tupfen, evtl. kleiner schneiden. Mit den Mandarinstücken unter die Avocadomasse mischen. Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Bis auf 1 EL unterheben, den übrigen Schnittlauch obendrauf streuen. Der Aufstrich schmeckt auf Brotchips, knusprig geröstetem Baguette oder Toastbrot.