



Avocado mit Shrimps

Homepagerezepte

Portionen 4

ZUTATEN

2 St Avocados

Zitronensaft

250 g Shrimps

Weinbrand

Cocktailsauce (ca. 100 g)

Dillzweigspitzen

Salz, Pfeffer

Garnitur

und
mit den Shrimps vermengen

ZUBEREITUNG

Avocados halbieren, Stein entfernen und mit Zitronensaft beträufeln

Shrimps mit Weinbrand, Salz und Pfeffer marinieren und mit der Cocktailsauce vermengen

Avocado-Hälften mit Shrimps füllen

Garnieren

Variation:

Das Avocadofleisch mit einem Löffel vorsichtig herausholen, in Würfel schneiden