



AVOCADO MIT SHRIMPS UND APFEL- LANDRAHM-KRÄUTER DRESSING

Die leckere Vorspeise: Avocado-Shrimps mit unserem Rotkäppchen Frischer Landrahm Kräuter.

- Schwierigkeitsgrad:
leicht
- Portionen:
4 Personen
- Vorbereitungszeit:
ca. 10 Minuten
- Zubereitungszeit:
ca. 20 Minuten
- Zubereitungszeit (gesamt):
ca. 30 Minuten

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

Zutaten

- 4 Avocados (möglichst groß und gereift)
- Ca. 40 Shrimps
- 1 Bund glatte Petersilie

Für das Dressing

- 4 EL Rotkäppchen Frischer Landrahm Kräuter
- 1 Apfel, gerieben
- 1 EL Rapsöl
- 1 Zitrone (Saft)
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Die Avocados in Hälften schneiden, Kern entfernen und mit einem Teelöffel in der Mitte das Fruchtfleisch aushöhlen. Die Shrimps mit Küchenkrepp abtrocknen.

Das Fruchtfleisch mit dem Rotkäppchen Frischer Landrahm Kräuter und dem geriebenen Apfel vermengen, unter Zugabe des Rapsöls pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse in die ausgehöhlten Avocadohälften geben, Shrimps darauf legen und mit etwas Petersilie garnieren.

Veröffentlicht 20.11.2015, von Rotkäppchen Peter Jülich GmbH & Co. KG