



Avocado mit Garnelen und Surimi

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten für 4 Personen:

330g ASC-Cocktail Garnelen

250g MSC-Surimi

80g Mayonnaise

50g Crème fraîche

Saft einer Zitrone

gehackten Dill

Knoblauchpulver

1 Prise Cayenne Pfeffer



Zubereitung:

1. Die noch gefrorenen Shrimps mit Wasser abspülen. Das Surimi in kleine Stücke schneiden und mit den Shrimps vermischen. Um die Soße zuzubereiten, die Mayonnaise mit der Crème fraîche vermengen.
2. Etwas gehackten Dill, Knoblauchpulver, eine Prise Cayenne Pfeffer und den Saft einer Zitrone hinzufügen.
3. Die Soße über den Shrimps und dem Surimi verteilen. Das Ganze 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.
4. Die zubereitete Shrimps-Surimi-Mischung in eine ausgehöhlte Avocado füllen. Die gefüllte Avocado mit einem Baguette und einem Glas Weißwein servieren.