



Garnelencocktail

Zeitaufwand: 20 Min. / Schwierigkeit: Leicht

Zutaten

1 Pacific Prawns Cocktail »

1 Römersalatherz

0,25 Avocado

0,125 Salatgurke

4 Radieschen

Salz

Pfeffer

3 EL Mayonnaise

2 EL Ketchup

Cayennepfeffer

1 Zitrone

2 Scheiben Toast

Zubereitung

1. Die Cocktailgarnelen auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
2. Den Römersalat in feine Streifen schneiden. Die Avocado würfeln und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Gurke und Radieschen waschen und würfeln.
3. Mayonnaise und Ketchup zusammen glattrühren. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Das Toastbrot toasten und in dicke Streifen schneiden.
4. Römersalat, Avocado, Gurke und Radieschen vermengen und mit Salz, Pfeffer und etwas Cocktailsauce anmachen. In 2 Gläser verteilen. Die Cocktailgarnelen mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft marinieren. In die Gläser geben und mit etwas Sauce toppen und zusammen mit den Toaststreifen servieren.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!

