

Langusten mit Cocktailsauce



Zutaten für vier Personen:

2 x 1/2 gekochte Languste

Cocktailsauce (fertig aus dem Glas)

Salatblätter für Garnitur

2 Zitronen

1. Salatblätter waschen und trocknen, Zitronen in Scheiben schneiden.

2. Langustenschwänze auf Vorspeisestellern anrichten. 1/4 Languste pro Person rechnen (wenn es denn so große wie im Bild sind) und 1 Zitronenscheibe.

3. Die Cocktailsauce in kleinen Glasschüsselchen reichen.

Hinweise:

Das ist eine der wirklich tollen Vorspeisen, die nicht gekocht sondern nur angerichtet werden müssen.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 5 min, Vorspeisen, Meeresfrüchte, Krustentiere, Langusten, international