

Avocadocreme mit Eismeergarnelen



Zutaten für 3-4 Personen:

1 reife Avocado
2 geh. EL Crème fraîche
1 TL fein gehackter Dill (optional)
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Cayennepfeffer
100 g Eismeergarnelen
Saft von einer Limette

1. Eismeergarnelen waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Mit etwas Limettensaft beträufeln.

2. Avocados halbieren, Fruchtfleisch auslösen und mit einem Kartoffelstampfer zu Mus verarbeiten. Mit 1 EL Limettensaft beträufeln, damit das Avocadomus seine schöne Farbe behält.

3. Crème fraîche mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen, mit dem fein gehacktem Dill verrühren. Avocadomasse unterrühren. Mit etwas Limettensaft abschmecken.

4. Abgetropfte Eismeergarnelen unterheben.

Hinweise:

Nach einer Rezeptanregung durch Lorena F.

Zum Aperitif Avocadocreme auf Blinischeiben servieren. Die Eismeergarnelen durch Flusskrebse ersetzen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Vorspeisen, Partygerichte, kaltes Buffet, Meeresfrüchte, Eismeergarnelen, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.01.2017