Nah&Frisch

Professional

Avocadosalat mit Garnelen

Vorspeise | Fischgerichte | Kalte Küche | Vegetarisch



Zubereitung

Minze waschen und trockenschütteln. Einige Blätter für die Dekoration beiseitelegen. Übrige Blätter fein hacken. Avocados halbieren, Steine entfernen und Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Schalen beiseitelegen. Fruchtfleisch von einer ½ Avocado mit gehackter Minze, Limettensaft, Frischkäse und Activia Natur Joghurt pürieren. Restliche Avocados würfeln, unter die Crème mischen und mit Salz und den Gewürzen pikant abschmecken. In den Schalen angerichtet mit Garnelen und Minze dekorieren.

Zutaten

- 2 Zweig frische Minze
- 2 reife Avocado
- 2 EL Limettensaft
- 100 g Frischkäse
- 100 g Danone Activia Joghurt Natur
- Salz
- weißer Pfeffer
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 1 Prise Kreuzkümmel
- 100 g Garnelen, abgetropft