



SHRIMPS AVOCADO HAPPEN

by Zauberartig



EINKAUFLISTE

1 TL SALZ
1 TL PAPRIKAPULVER EDELSÜSS
1/2 TL KNOBLAUCHPULVER
1/2 TL ZWIEBELPULVER
1/2 TL OREGANO, GETROCKNET
1 TL PFEFFER
1 EL ÖL
1 AVOCADO ENTKERNT
1 SCHALOTTE
1 HANDVOLL PETERSILIE, OHNE STIEL



1 TL ZITRONENSAFT
SALZ
CAYENNEPFEFFER
8 SHRIMPS
8 SCHEIBEN SCHLANGENGURKE
PETERSILIE ZUM GARNIEREN



STEP BY STEP ZUM GENUSS

SALZ, PAPRIKAPULVER, KNOBLAUCH- UND ZWIEBELPULVER, OREGANO, PFEFFER UND 1 EL ÖL IN EINER SCHÜSSEL VERRÜHREN UND MIT SHRIMPS VERMISCHEN. SHRIMPS IN EINER PFANNE BEI MITTLERER TEMPERATUR ANBRATEN (PRO SEITE CA. 2-3 MINUTEN).

FÜR DIE AVOCADOCREME SCHALOTTE UND PETERSILIE IN DEN MIXTOPF GEBEN, 3 SEK. / STUFE 8 ZERKLEINERN. MIT DEM SPATEL ALLES VOM RAND NACH UNTEN SCHIEBEN.

AVOCADOFRUCHTFLEISCH UND ZITRONENSAFT DAZUGEBEN UND 30 SEK. / STUFE 3 VERRÜHREN. MIT SALZ UND CAYENNEPFEFFER ABSCHMECKEN. DIE CREME AUF DIE SCHLANGENGURKEN-SCHEIBEN GEBEN, SHRIMPS DRAUFSETZEN UND MIT PETERSILIE GARNIERT SERVIEREN.



WWW.ZAUBERARTIG.CH