

Avocados mit Shrimps bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 reife Avocados, 1 Becher Creme Fraiche, 2 Esslöffel Ketchup, 1 kleines Glas trockener Sherry, 100 gr Shrimps, 1 Zitrone.

Die Vorbereitungen:

Avocados halbieren, den Kern entfernen und mit Zitronensaft beträufeln. Creme Fraiche mit Ketchup und Sherry verrühren und mit Salz und weißem Pfeffer (aus der Mühle) abschmecken.

Die Zubereitung:

Shrimps in die Höhlung der Avocados einfüllen und mit der zubereiteten Sauce bedecken und servieren.