

Würziger Shrimp Cocktail bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

3 Zweige Petersilie, 1 Stange Sellerie, 3 Frühlingszwiebeln, 1 Esslöffel grobkörniger Senf, 3 Esslöffel Essig, 100 ml Olivenöl, 400 gr Garnelen, 1 Prise Cayennepfeffer.

Die Vorbereitungen:

Petersilie waschen, trocknen und fein hacken. Sellerie waschen, von den harten Fasern befreien, Frühlingszwiebeln putzen und beides in dünne Scheiben schneiden.

Die Zubereitung:

In einer Schüssel Senf, Öl und Essig zu einer Sauce verquirlen, Petersilie, Sellerie und Frühlingszwiebeln unterrühren und mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Cayennepfeffer pikant abschmecken. Die Garnelen unter kaltem Wasser abbrausen, auf Küchenkrepp abtropfen und mit den anderen Zutaten mischen. Zugedeckt im Kühlschrank rund 2 Stunden ziehen lassen und mit Baguette oder Bagels servieren.

Guten Appetit!