

Garnelen Avocado Türmchen

30—35 Min

Zubereitung

1. Die Gurke in etwa 1cm dicke Scheiben schneiden.
2. Für die Avocadocreme zwei Avocados halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch mit einer Gabel fein zerdrücken und mit 2 EL Joghurt verrühren. Mit dem Saft einer halben Limette, Kotányi Salz und Pfeffer abschmecken und alles gut vermischen.
3. Die Garnelen waschen und mit Kotányi Knoblauch pikant würzen. Anschließend in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anbraten.
4. Gurkenscheiben mit Avocadocreme bestreichen und auf jede Gurkenscheibe eine Garnele platzieren. Abschließend mit Chipotle Smoked Chili Flakes und gehacktem Koriander garnieren.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

1 Stk.	Salatgurke
1 Pkg.	Frischer Koriander
2 Stk.	Avocado
2 EL	Joghurt
3 EL	Olivenöl
1 Stk.	Limette
14 Stk.	Garnelen
1	Chipotle Smoked Chili
1	Knoblauch pikant
1	Meersalz jodiert grob
1	Pfeffer schwarz ganz