



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
1½ Stk.	Garnelen
1	♦ Chipotle Smoked Chili
1	♦ Knoblauch pikant
1	♦ Meersalz jodiert grob
1	♦ Pfeffer schwarz ganz

Garnelen Avocado Türmchen

⌚ 30–35 Min   

Zubereitung

- 1 Die Gurke in etwa 1cm dicke Scheiben schneiden.
- 2 Für die Avocado-creme 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 Avocado-creme bestreichen und auf jede Gurkenscheibe eine Garnele platzieren. Abschließend mit Chipotle Smoked Chili Flakes und gehacktem Koriander garnieren.

