

Curry-Schrimps-Cocktail

Fisch-Gerichte » Garnelen&Schrimps » Schrimps-Cocktails

Zutaten (8 Personen)

- » 4B. Schrimps
- » 400g Gurke(n)
- » 2EL grüner Pfeffer
- » 300g Salatmayonnaise
- » 3-4EL Milch
- » 1EL Zitronensaft
- » 2TL Curry
- » 1 Prise Zucker
- » Salz & Pfeffer
- » 2 Ei(er)
- » Schnittlauch
- » Dill
- » 8 Garnele(n)

Zubereitung

1. Schrimps auf einem Sieb abtropfen lassen. Gurke in dünne Scheiben schneiden und vierteln. Schrimps, Gurke und Pfefferkörner mischen.

2. Salatmayonnaise, Milch, Zitronensaft und Curry verrühren, mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schrimps-Gurken-Salat geben und vorsichtig unterheben. Schrimps-Cocktail in 8 Gläser verteilen und nach Belieben mit Eispalten, Schnittlauch, Dill und Garnelen garniert servieren.

Nährwerte: 290kcal/E20g/F21g/KH7g pro Portion

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

bis 30min

angelegt am: 11.06.2003

Rezept-Nr: 346

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke