



Dips für gekochte Garnelen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten für 4 Personen:

Avocado-Dip:

- 1 Avocado
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1/2 Chilischote
- 1 EL Koriander
- 2 EL Limettensaft
- 1 TL Olivenöl
- 5 ml saure Sahne
- Salz
- Pfeffer

Zitronen-Dip:

- 80 g Mayonnaise
- 50 g Crème Fraîche
- Dill
- Saft einer Zitrone

Cocktail-Sauce:

- 200 ml Tomatenketchup
- 1 EL Mayonnaise
- 2 TL Zitronensaft
- 3 TL Sahne-Meerrettich
- etwas Salz
- etwas brauner Zucker
- 1 Msp. Cayennepfeffer



Zubereitung:

Avocado-Dip:

1. 1 Avocado halbieren, Kern und Schale entfernen und in Würfel schneiden.
2. Frühlingszwiebeln waschen, trocknen und in dünne Scheiben schneiden.
3. Avocado, Frühlingszwiebeln, 1/2 Chilischote entkernt und fein gehackt, 1 EL Koriander, 2 EL Limettensaft, 1 TL Olivenöl und 75 ml saure Sahne mit einem Pürierstab grob pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zitronen-Dip:

1. 80 g Mayonnaise, 50 g Crème Fraîche, gehackten Dill und den Saft einer Zitrone mischen.

Cocktail-Sauce:

1. 200 ml Tomatenketchup, 1 EL Mayonnaise, 2 TL Zitronensaft, 3 TL Sahne-Meerrettich, etwas Salz, etwas brauner Zucker und 1Msp. Cayennepfeffer gut miteinander verrühren und abschmecken.

Dazu 320 g White Tiger Garnelen, gekocht auftauen lassen, abspülen und zu den Dips als Snack servieren.