



## Shrimps mit Cocktailsauce

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### *Zutaten für 4 Personen:*

200 g Cocktail Shrimps **von Escal**

1 gut gereifte Avocado

3-4 Tomaten

200ml Ketchup

1 EL Mayonnaise

2 TL Zitronensaft

1 EL Cognac

Salz

Cayennepfeffer



### *Zubereitung:*

1. Die Garnelen eine Stunde bei Zimmertemperatur auftauen und abtropfen.
2. Den Ketchup, die Mayonnaise, den Zitronensaft, den Cognac, Salz und Cayennepfeffer miteinander vermischen.
3. Die Avocado und die Tomaten in Würfel schneiden.
4. Die Avocado,- und die Tomatenstücke unten in das Glas legen und anschließend mit den Shrimps füllen.
5. Die Cocktail Sauce in eine schöne Schale geben und neben den befüllten Gläsern platzieren.