



Fruchtiger Garnelen Cocktail

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zutaten für 4 Personen:

150g Cocktail Shrimps von Escal

6 Chicorée Blätter

2 Äpfel Granny Smith

1 Saft einer Zitrone

2 Stangen Petersilie

15cl natives Olivenöl

Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Die Cocktail Shrimps am Vorabend auftauen. Das Endstück vom Chicorée wegschneiden. Die äußeren Blätter entfernen und anschließend die inneren Blätter nach und nach lösen.
2. Die Äpfel und sechs innere Blätter des Chicorées in kleine Würfel schneiden und mit den Cocktailshrimps, Olivenöl, dem Saft der Zitrone, Salz und Pfeffer vermengen.
3. Die zubereitete Mischung in schöne Glasschalen geben und mit gehackter Petersilie servieren.