



## Garnelen-Avocado Crèpes

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### *Zutaten für 4 Personen:*

20 White Tiger Garnelen, gekocht von Escal

4 Crèpes

3 Avocados

150g geriebener Käse

1 Zitrone

250g Frischkäse

Etwas Rucola



### *Zubereitung:*

1. Die Garnelen auftauen und in einem Sieb abtropfen lassen. Avocados schälen, den Kern entfernen und in kleine Würfel schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.
2. Crèpes auf Alufolie legen und mit Frischkäse bestreichen. Avocados, geriebener Käse, etwas Rucola und Garnelen auf den Crèpes verteilen.
3. Crèpes einzeln mit Hilfe der Alufolie fest zusammenrollen. Eine Stunde im Kühlschrank Kalt stellen. Fertig!