



Garnelen Cocktail

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten für 4 Personen:

300g Cocktail Shrimps oder
White Tiger Garnelen, gekocht **von Escal**
10cl Olivenöl
Saft einer Zitrone
2 Bund grüner Spargel
150g Frischkäse
etwas Schnittlauch
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Garnelen auftauen, abtropfen und abtupfen. Mit Olivenöl, Saft einer halben Zitrone, Salz und Pfeffer vermengen.
2. Grüner Spargel 8–10 Minuten in kochendes Salzwasser geben. Danach abkühlen lassen. Für die Dekoration, einige Spargelköpfe beiseitelegen. Den Rest mit Frischkäse, Saft einer halben Zitrone, Salz und Pfeffer pürieren.
3. Das Ganze in kleine Dessert- oder Aperitifgläser füllen und kaltstellen. Garnelen auf die befüllten Gläser setzen und mit Spargelköpfen und Schnittlauch garnieren.

Nach Belieben kann der Spargel auch durch 2 Avocados ersetzt werden..