

Avocadosalat mit roter Paprikasauce



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weißer Pfeffer	2 Prise(n)
Salz	3 Prise(n)
Natur-Joghurt / Naturjoghurt	1 Dose(n) / Becher
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1 Viertel
Paprika, rot	1 Stk.
Avocados/Avokados	2 Stk.
Shrimps	4 Esslöffel

Zubereitung:

Die Paprika klein schneiden, Kerne und Stiel entfernen und anschließend die feinen Paprikastücke mit dem Pürierstab fein pürieren, Sahne und Joghurt zugeben, würzen und abschmecken.

Avocado schälen und in Streifen schneiden, auf einem Teller schön anrichten, Paprikasauce darüber geben, Shrimps darüber streuen und noch einmal nachwürzen (ev. auch mit einem Hauch Zitronensaft).

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-732-Avocadosalat-mit-roter-Paprikasauce.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at