



Ananas-Garnelen-Cocktail

Rezept für 2 Personen:

2 Baby Ananas

1 Romana-Salat-Herz

250 g Garnelen, vorgekocht

3 EL Mayonnaise

3 EL Schmand

1 EL Ketchup

1 TL Sriracha Sauce

2 EL gehackte Petersilie

1 TL rosa Pfefferbeeren

Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Den Deckel mit Strunk von der Ananas entfernen und diese vorsichtig mit einem Messer aushöhlen. Das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Garnelen je nach Größe halbieren. Romanasalat in feine Streifen schneiden.

Schmand mit Mayonnaise, Ketchup, Sriracha-Sauce und Petersilie vermengen. Ananaswürfel, Garnelen und Salat hinzufügen und gut durchmischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Garnelencocktail in die ausgehöhlte Ananas füllen und mit rosa Pfeffer garnieren.

