## Crevettencocktail modern- mit Avocado, Orange und Limette

Crevettencocktail modern- mit Avocado, Orange und Limette

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Menu: <u>12.11.2025</u>

Creation: Marco Beng

## ZUTATEN für 4 Personen

- 270-330 g Crevetten (geschält, entdarmt)
- 2/3 reife Avocado, gewürfelt
- 2/3 Orange oder Blutorange, filetiert
- 2/3 kleine rote Zwiebel, fein gehackt
- 2 TL Olivenöl
- 2/3 TL Limettensaft
- 2/3 TL Sweet Chili Sauce oder Sriracha
- Salz, Pfeffer
- Frischer Koriander oder Schnittlauch

## Zubereitung

- 1. Crevetten kurz in Olivenöl mit Salz anbraten (1 Min. pro Seite), abkühlen lassen.
- 2. Avocado, Zwiebel und Orangenfilets vorsichtig mischen.
- 3. Mit Limettensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4. Crevetten und Sweet Chili Sauce hinzufügen, kurz vermengen.
- 5. In Gläsern oder auf Tellern anrichten, mit Koriander garnieren.

Zart gegarte Crevetten mit Avocado, Zitrusfrüchten und einem Hauch Chili, angerichtet in Glas oder auf Teller – leicht, frisch und farblich brillant.