

Crevetten-Avocado-Salat

aus Mexico

Für 4 Personen

300-400 g	Crevetten, gekocht
1	Knoblizehen, gepresst
1 TL	Chilipulver
¼ TL	Kreuzkümmel
1	Limetten, Saft
1	San-Marzano-Tomate
1	Avocados
1 Becher	Sauerrahm
...	Salz

Die Tomate entkernen und fein würfeln.

Crevetten, Knobli, Chilipulver, Kreuzkümmel, Limettensaft und Tomatenwürfel in eine Schüssel geben. Salz beifügen und alles vorsichtig vermischen. Einige Stunden im Kühlschrank marinieren.

Avocados halbieren, Fruchtfleisch von der Schale lösen, in kleine Würfel schneiden und mit der Crevettenmischung vermengen.

Mit Sauerrahm vermischen und mit Chilipulver bestäuben.