



AVOCADOSALAT MIT CREVETTEN IM BLÄTTERTEIG



QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

75 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
1	Avocado(s), entkernt
1 TL	Zitronensaft
2 EL	Ketchup
2 EL	Mayonnaise 80 % Fett
	Salz und Pfeffer
	Dill
100 g	Crevetten, essfertig
270 g	Frischer Butter-Blätterteig
1	Ei(er), zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Avocado würfelig schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
3. QimiQ glatt rühren. Ketchup, Mayonnaise, Salz, Pfeffer und Dill dazumischen.
4. Mit Avocado und Crevetten vermengen.
5. Für Blätterteigkörbchen: Blätterteig ausrollen und mit einem runden Keksausstecher je 3 Kreise ausstechen. Ein Kreis wird als Boden benutzt, aus zwei Kreisen die Mitte mit einem kleineren Keksausstecher ausstechen, sodass die Ringe entstehen. Je 2 Ringe auf die Böden legen und mit Ei bestreichen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 5-10 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen.
7. Avocadosalat in Blätterteigkörbchen füllen und mit frischen Kräutern garniert servieren.