



AVOCADOSALAT MIT GARNELEN IM BLÄTTERTEIG



QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

75 g QimiQ Classic, ungekühlt

1 Avocado(s), entkernt

1 TL Zitronensaft

2 EL Tomatenketchup

2 EL Mayonnaise 80 % Fett

Salz und Pfeffer

Dill

100 g Garnelen, essfertig

270 g Tante Fanny 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. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Ketchup, Mayonnaise, Salz, Pfeffer und Dill dazumischen.
4. Mit Avocado und Garnelen 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.