

Orientalischer Crevettencocktail

4-Personen

Sauce:

- ½ - Limette, nur den Saft
- 2 - EL asiatisches Sesamoel
- 1 - Knoblauchzehe gepresst
- ½ - EL Ingwer, fein gerieben

Alles in einer Schüssel gut verrühren und mit

- ¼ - TL Salz
- wenig - Pfeffer würzen.

- 300 - gr. tiefgekühlte Cocktailcrevetten
Aufgetaut, abgetropft und
Trockengetupft.
- 2 - Tomaten (z.B. Rispentomaten)
Entkernt in Würfeli.
- 1 - Bundzwiebel in mit dem Grün
In feinen Ringen
- 1 - EL Pfefferminze, fein geschnitten

Alles begeben, mischen, zugedeckt cirka 30 Minuten ziehen
Lassen und in Gläser verteilen.

