

Avocado mit Shrimps

Zutaten für 6 Personen

3 Stück Avocado

300 g Shrimps

3 TL Schalottenwürfel

3 TL Petersilie gehackt

3 Teelöffel Senf, französisch

1 $\frac{1}{2}$ Stück Zitronensaft

Salz, Pfeffer

6 EL Pflanzenöl

6 EL Olivenöl, extra vergine

3 Knoblauchzehen

3 EL Kapern, gehackt

1.

2. **Zubereitung**

3. Die Avocado schalen und in grobe Würfel schneiden. In einer Schüssel mit dem Zitronensaft übergießen. Die Avocadostücke heraus nehmen und beiseite stellen. Zu dem restlichen Zitronensaft 2 EL Wasser geben, mit Salz, Pfeffer, Senf, Schalottenwürfeln, Petersilie, Kapern und dem Öl ein Dressing rühren. Die Knoblauchzehe in einer Knoblauchpresse vorsichtig zusammendrücken und nur ca. 3 Tropfen von dem Knoblauchsafte zugeben, alles gut durchrühren. Avocadostücke und Shrimps zugeben und durchrühren. Mit Ciabatta oder Toast servieren.