



# GARNELEN- SCHLEMMEREI

## Zutaten:

Zutaten für 2 Portionen: 2 Scheiben Lieken Urkorn Kraftklotz, 120 g küchenfertige Garnelen, 1 kleine reife Avocado, 1 Knoblauchzehe, 50 g Schmand, einige Tropfen Zitronensaft, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 1 TL Speiseöl, Chiliflocken

## Zubereitung:

Knoblauch abziehen. Avocado schälen, halbieren, Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit Zitronensaft beträufeln und mit Knoblauch und Schmand pürieren. Avocadocreme mit Salz und Pfeffer abschmecken und die beiden Scheiben Lieken Urkorn Kraftklotz damit bestreichen. Garnelen waschen, trocken tupfen, in erhitztem Öl braten und mit Salz würzen. Garnelen auf der Avocadocreme verteilen, mit Chiliflocken bestreuen und nach Wunsch mit frischem Dill garnieren. Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

