



SAMBA DER MEERJUNGFRAUEN

Zutaten:

2 Scheiben Lieken Urkorn Kleines Korni, 1 Zitrone oder Limette, 1 reife, kleine Avocado, 1 reife Mango, 5 Physalis, 2 Chilischoten, 6 Garnelen, 1 kleine Knoblauchzehe, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Schnittlauch

Zubereitung:

Die Avocado schälen und mit der Gabel zu Mus zerdrücken. Die Zitrone oder Limette auspressen und etwas davon über die Avocado gießen. Salz und Pfeffer hinzufügen. 1-2 Chilischoten entkernen und in dünne Scheiben schneiden, den Schnittlauch hacken und die Mango und Physalis in kleine Stücke schneiden. Alles unter die Avocadocreme heben. Nun die Garnelen mit dem Olivenöl, der gehackten Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer schön rosig braten. Die Creme auf einer Scheibe Lieken Urkorn Kleines Korni verteilen und mit je 3 Garnelen garnieren. Den Teller mit Chilischoten und Physalis dekorieren und sofort servieren.

