

Shrimps Cocktail mit Spargel bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 mittelgroße Zwiebel, 1 Bund Dill, 100 gr Creme fraich, 3 Esslöffel Milch, 1 Esslöffel Zitronensaft, 1 Esslöffel Senf, 1 Prise Salz, Pfeffer, Zucker, 400 gr Shrimps, 2 kleine Gläser Spargelköpfe, 100 gr Kirschtomaten, 8 Blatt Salat.

Die Zubereitung:

Zwiebel schälen, hacken. Dill waschen, fein schneiden. Mit Creme fraich, Milch, Zitrone und Senf verrühren. Würzen.

Shrimps und Spargel abtropfen lassen. Tomaten waschen, halbieren. Mit Shrimps und Spargel unter die Soße heben. Salat waschen, kleiner zupfen.

Den Cocktail darauf anrichten.