

## Shrimpscocktail aus dem Thermomix®



© Shrimpscocktail - Rezepte mit Herz



10 Min. + Wartezeit



leicht



8 - 10 Portionen

Eine deutsche Leidenschaft: Feinkostsalate mit Fleisch, Geflügel, Eiern oder Shrimps – und natürlich Mayonnaise. Unsere Salate sind also ein sicherer Tipp für den eigenen Brunch. Ideal sind sie aber auch als Mitbringsel.

### Zutaten-Einkaufsliste

- |                          |               |  |
|--------------------------|---------------|--|
| <input type="checkbox"/> | <b>1 Pck.</b> | TK-Shrimps (geschält und gekocht, 225 g) |
| <input type="checkbox"/> | <b>100 g</b>  | Mayonnaise                               |
| <input type="checkbox"/> | <b>50 g</b>   | Crème fraîche                            |
| <input type="checkbox"/> | <b>2 EL</b>   | Ketchup                                  |
| <input type="checkbox"/> | <b>10 g</b>   | Weinbrand                                |
| <input type="checkbox"/> | <b>1/2 TL</b> | Paprikapulver, rosenscharf               |
| <input type="checkbox"/> | <b>1 TL</b>   | Worcestersauce                           |

## Zubereitung

1. Shrimps kalt abspülen und in einem Sieb auftauen lassen. Alle Zutaten, bis auf die Shrimps, in den Mixtopf geben, 15 Sek./Stufe 2 verrühren. Nach unten schieben.
2. Aufgetaute und abgetropfte Shrimps 5 Sek./Linkslauf/Stufe 3,5 unterrühren. Umfüllen und im Kühlschrank aufbewahren



Schön würzig wird es, wenn ihr statt Paprika-Pulver ein paar Tropfen Tabasco zugebt.

### Vier weitere leckere Ideen für Feinkostsalate findet ihr hier:

- [Fleischsalat](#)
- [Geflügelsalat](#)
- [Budapester Salat](#)
- [Eiersalat](#)

## Nährwertangaben

pro EL (20 g): ca. 50 kcal – 2 g E – 5 g F – 1 g KH