

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