



Marinierte Crevetten

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Für 4 Weck-Gläsli von je ca. 1½ dl
Vorspeise für 4 Personen

2 EL flüssiger Honig

2 **Limetten**, heiss abgespült, trocken getupft, wenig abgeriebene Schale, ganzer Saft

1 **roter Chili**, entkernt, grob gehackt

1 EL Olivenöl

8 geschälte rohe Crevettenschwänze (Bio)

½ TL Fleur de Sel

wenig Pfeffer

1 **Avocado**, in Würfeli

250 g gelbe Cherry-Tomaten, halbiert

250 g Datteltomaten, halbiert

4 EL Koriander- oder Petersilienblättchen

1. Honig, Limettenschale, -saft und Chili verrühren.
2. Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Crevetten beidseitig je ca. 1 Min. braten, würzen. Honig-Limetten-Sauce begeben, ca. 1 Min. fertig braten.
3. Avocado und Tomaten mischen, in die Gläser verteilen. Crevetten mit der Sauce darauf verteilen, Korianderblättchen darüberstreuen.

Tipp: Crevetten nach dem Braten an Holzspiesschen stecken.

Portion: 184 kcal, E 7 g, Kh 15 g, F 11 g