



Foto: shutterstock/Robyn Mackenzie

Für 4 Personen

Exotischer Shrimps-Cocktail im Martiniglas

- 16-20 Garnelen (geschält)
- 1 Romana-Salatherz
- 8-10 Cocktailtomaten
- 1 rote oder gelbe Paprikaschote
- 1 reife Papaya
- Einige Blätter Thai Basilikum Horapa
- Eine Handvoll Cashewnüsse angeröstet
- 8 EL **hegers deli ingwer**

Die tiefgefrorenen Garnelen in heißem Öl beidseitig 2-3 Minuten scharf anbraten und anschließend noch zwei Minuten weitergaren. Papaya schälen und den Samen entfernen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Cocktailtomaten und Paprikaschote mit einem scharfen Messer in kleine Würfel schneiden und mit der Papaya vermischen. Horapa Thai Basilikum Blätter kleinhacken und mit **hegers deli ingwer** mischen und Papaya, Tomate und Paprikawürfel zugeben. Die Mischung in die Martinigläser geben, gewaschene und trockengeschleuderte Salatblätter dazu und die Shrimps über den Rand der Gläser hängen. Mit gehackten Cashewnüssen bestreuen.

info@hegers-deli.de