

Shrimpssalat \"Deluxe\" bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

0,5 kg Champignons, 250 gr TK-Shrimps, 250 gr frische Krabben, 0,5 Dose Mandarinen, 0,5 Bund Estragon, 0,5 Bund Dill, 0,25 Bund glatte Petersilie, Salz, Pfeffer, Curry, 1 Teelöffel Curcuma, 1 Becher Sahne.

Die Vorbereitungen:

Champignons putzen und feinblättrig schneiden. Mandarinen abtropfen lassen. Kräuter fein hacken. Shrimps auftauen.

Die Zubereitung:

Champignons anbraten, bis die Flüssigkeit vollständig verdampft ist. Sahne, Gewürze, die Hälfte der Kräuter und die Shrimps dazugeben und nach kurzem Aufköcheln lauwarm abkühlen lassen. Anschließend die Krabben zufügen und nach dem Erkalten die Mandarinen und die restlichen Kräuter. Das Ganze kurz durchziehen lassen und eventuell nochmal nachwürzen. Guten Appetit
!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!