



Riesencrevetten mit Avocado - Mojo verde

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Modern für einen raffinierten, schnellen und einfachen Genuss

Zutaten

- Für die Crevetten:
- 16 Riesencrevetten / Prawns mit Schale oder mehr?
- Etwas Zitronensaft
- 2 El Knoblauchöl
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Avocado - Mojo verde:
- Fleisch 1 vollreifen Avocado
- 1 kleines Bund gezupfte Petersilie
- 1 Knoblauch Zehe, gewürfelt
- 20 ml Weinessig
- Saft 1/2 Zitrone und etwas Abrieb
- 200 ml Olivenöl
- 1/2 Tl gemahlener Kreuzkümmel
- Salz, etwas Cayenne Pulver nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Avocado - Mojo verde:

Schritt2

Die Avocado halbieren, das Fleisch entnehmen und mit der Petersilie, Zitronenabrieb, Knoblauch, Weinessig und den Gewürzen fein pürieren. Nach und nach das Öl dazu geben, cremig mixen.

Schritt3

Für die Riesencrevetten:

Schritt4

Von den Crevetten die Schalen ausbrechen, den Schwanz dran lassen. Die Rückenseite leicht einschneiden und den dünnen Darm entfernen.

Schritt5

Unter fließendem Wasser waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. In die Avocado - Mojo verde Marinade geben, ca. 30 min. durchziehen lassen. Etwas abstreifen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Schritt6

Das Knoblauchöl in einer Stielpfanne erhitzen, die Crevetten ca.3 min. braten. Schön glasig halten, bis die rosa Farbe hervortritt, nicht übergaren. Sofort heiß mit dem Avocado Dip servieren, dazu etwas geröstetes Knoblauchbrot reichen.

Rezeptart: Dips, Kanarische Mojos, Schnelle Rezepte, Soßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/riesencrevetten-mit-avocado-mojo-verde/>