

# Krebsfleisch-Cocktail

**Für 4 Personen:**

**Cocktailsoße:**

60 g Mayonnaise	60 g saure Sahne	2 EL scharfes Tomatenketchup
2 EL Pfirsich-Saft (Konserven)	Salz, Zucker, Chili	

**Cocktail:**

4 TL Zwiebelwürfel	1 TL Gewürzgurkenwürfel	1 Packung Krebsfleisch
1 TL Pfirsichwürfel (Konserven)	8 geröstete, süße Mandeln	4 Zitronenviertel

**Cocktailsoße:**

Mayonnaise, saure Sahne, Tomatenketchup und Pfirsichsaft gut vermischen. Eventuell mit Salz, Zucker, Chili nachwürzen.

**Cocktail:**

In Wein- oder Cocktailgläser schichtweise die Zwiebelwürfel, die Gewürzgurkenwürfel, das gut abgespülte und danach abgetropfte Krebsfleisch und die Pfirsichwürfel geben. Die Cocktailsoße darübergießen. Je 2 geröstete süße Mandeln obenauf legen und an den Glasrand eine eingeschnittene Zitronenviertel anstecken. Zusammen mit Toast servieren.

NN am 10. Januar 2018