

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