



## Crevetten-Avocado-Salat im Champignon-Kopf

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 8 Riesen-Champignons
- 3 reife Avocados
- 200g Crevetten
- Saft einer Zitrone
- 1dl Weisswein
- Petersilie,
- Schnittlauch, Dill
- Salatsauce:
- 2EL Öl
- 1EL Essig
- Streuwürze, Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Die Champignon-Stiele beim Ansatz abdrehen und in 1 cm grosse Stücke schneiden. Weisswein und Zitronensaft mit einer Prise Salz erwärmen, und die Champignons 5–10 Minuten darin kochen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und abkühlen lassen. Den Sud noch etwas einkochen.

Die Crevetten mit wenig Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und 15 Minuten ziehen lassen.

Die Avocados halbieren, Stein entfernen und mit einem Patiserlöffel Kügeli ausstechen und unter die Crevetten mischen. Peterli, Schnittlauch und Dill darüberstreuen.

Diese Mischung in die Champignon-Köpfe verteilen. Die Saucen-Zutaten und den Champignon-Sud gut verrühren und über die Köpfe verteilen.