

# Avocadococktail mit Shrimps in der Strudelhippe

10-12 Stück

## ZUTATEN:

100 g Avocadofleisch  
30 g Äpfel  
60 g Mayonnaise  
20 g Sauerrahm  
100 g Black Tiger Shrimps  
Strudelteig  
1 EL feingehackte Dille  
Öl  
Salz und Pfeffer aus der Mühle



## ZUBEREITUNG:

Strudelteig auflegen und Kreise mit 8 cm Durchmesser ausstechen. Einzelne Blätter in das erhitzte Öl legen, mit einem Sektkorken in die Mitte des Blattes eintauchen, bis der Teig Farbe bekommt und knusprig ist. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Mayonnaise mit Sauerrahm verrühren, die würfelig geschnittenen Avocado und Äpfel untermischen, mit Salz, Pfeffer und gehackter Dille würzen.

Avocadocreame in die Strudelhippen füllen und mit Shrimps belegen.