

Leicht 

# Shrimps-Cocktail von Frau Susi

## Zutaten

---

300 g Shrimps  
10 EL Schlagobers  
6 EL Mayonnaise  
4 EL Ketchup  
2 TL Zitronensaft  
10 Tropfen Worcestershiresauce  
10 Spritzer Tabasco  
2 TL Tafelkren  
Forellenkaviar (zur Deko)

---

### Dauer

10 Minuten Zubereitung  
15 Minuten ziehen lassen

## Zubereitung

---

- ① Das Schlagobers, Mayonnaise, Ketchup, Zitronensaft, Worcestershiresauce, Tabasco und Kren in einer Schüssel zu einer sämigen, glatten Sauce verrühren. Gut abschmecken - die Sauce sollte schön pikant und ausgewogen sein.
- ② Die Shrimps zur fertigen Sauce geben und vorsichtig unterheben, damit sie ganz bleiben und sich gleichmäßig mit der Sauce überziehen.
- ③ Den Cocktail entweder gleich servieren oder abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren, bis er gebraucht wird. Gut gekühlt schmeckt er am besten.
- ④ Zum Anrichten die Shrimps in Gläser oder Schalen füllen und mit Forellenkaviar anrichten.