



**THOMY**

## MANGOCADO-CREVETTEN-COCKTAIL

### ZUTATEN

g frische Garnelen ohne Schale

Stk. Avocado

Stk Mangowürfel

Bündeln Rucola

Bund Radieschen

Stk Kirschtomaten

g Haselnüsse

Prise Salz und Pfeffer aus der Mühle

Flasche Olivenöl

Flasche Zitronensaft

g THOMY Cocktail Sauce Squeeze

### ANWEISUNG

**Schritt 1** Avocados halbieren, Kerne entfernen und mit einem Esslöffel das Fruchtfleisch herauslösen. Würfeln und mit Zitronensaft beträufeln. Mangofruchtfleisch vom Kern schneiden und schälen. In feine Scheiben schneiden.

**Schritt 2** Radieschen putzen und waschen. Zusammen mit den Kirschtomaten halbieren. Rucola ebenfalls waschen, abtropfen lassen. Haselnüsse grob hacken.

**Schritt 3** Crevetten mit etwas Olivenöl in einer heißen Pfanne anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Schritt 4** Rucola, Haselnüsse, Avocado, Mango, Radieschen, Kirschtomaten und Garnelen mit THOMY Cocktail Sauce Squeeze vermengen. Auf vier kleine Bowls aufteilen. Dein Mangocado-Cocktail hat Potenzial, auf dem Cover eines Reisemagazins zu landen? Dann poste ein Foto davon auf Facebook oder Instagram mit #LOVEthomy.