



### Zubereitung

Eine reife **Avocado** (= gibt bei Druck leicht nach, bitte keine harten Früchte verwenden - sie haben noch kein Aroma) halbieren und das Fruchtfleisch aus der Schale in eine Schüssel drücken. Mit 200 g **griechischem Joghurt** - das ist fester, fetter und cremiger als "normales" Joghurt -, gepresstem **Knoblauch** (je nach Geschmack), **Salz**, **Pfeffer** und ein paar Spritzern **Limettensaft** würzen. Alles kurz pürieren.

### Tipp

Den Aufstrich immer ganz frisch machen. Wird er erst später serviert, einfach den Kern mit in die Schüssel legen - so bleibt das schöne Grün erhalten.

250 g **Shrimps** mit klein geschnittenem **Knoblauch** (kann man auch weglassen) in etwas **Butter** und **Olivenöl** knusprig braten. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

### Zum Servieren

Den Avocado-Aufstrich großzügig auf einem Brötchen verteilen, ein paar heiße Shrimps darauf, mit **Limettensaft** beträufeln und schmecken lassen!

Gutes Gelingen!

