

# Crevettencocktail mit Ananas

**Der etwas andere Crevettencocktail.  
Crevetten und Ananas sind eine exotisch-lockere Kombination.**

## Zutaten

---

300g Crevetten  
100g Mayonnaise  
100g saurer Halbrahm  
2 EL Ketchup  
1 TL Curry  
½ TL Sambal Oelek  
1 Baby-Ananas  
1 Chicorée  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung

---

Etwa 20 Minuten

- 1** Crevetten unter kaltem Wasser abbrausen und abtropfen.
- 2** Mayonnaise, sauren Halbrahm, Ketchup, Curry und Sambal Oelek gut verrühren und abschmecken.
- 3** Ananas in Würfel schneiden, vom Chicorée den Strunk herauschneiden. 8 schöne Blätter beiseite legen, Rest in kleine Streifen schneiden.
- 4** Crevetten, Ananaswürfel und Chicoréestreifen mit der Sauce vermengen. Die Crevettenmasse in die Chicoréeblätter füllen.

## Tipp

---

Crevetten können durch Poulet ersetzt werden, Ananas durch Mango. Schön scharf: 1 Chilischote in Ringe schneiden und unter den Cocktail mischen.

