Gingerpepe Cocktail mit Garnelen und Ingwer

Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **35 min.**
Backzeit : **5 - 10 min.**

Zutaten

- 200 g Gingerpepe
- 16 Garnelen
- 4 Zitronen
- 120 g Crème Fraîche
- 30 g Feldsalat
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungschritte

1. Käse in kleine Stifte schneiden.

2. Schneiden Sie dann die Zitronen an einer Seite auf und höhlen Sie sie mit einem Gemüsemesser aus, um das Fruchtfleisch zu entfernen.
3. Würzen Sie den Rahm in einer Schüssel mit einem Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer.
4. Dämpfen Sie die Garnelen.
5. Richten Sie kurz vor dem Servieren in jeder Zitrone eine kleine Menge des gewürzten Rahms, die Garnelen und den Salat an.
6. Geben Sie die Käsestifte hinzu und gut gekühlt servieren.

? **Tipp:** Dieses Rezept kann auch mit Orangen anstatt Zitronen zubereitet werden.