Picandou mit Garnelen nach Rillettes-Art



Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **20 min.**

Zutaten

- 300g Picandou Cuisine & Création
- 150g Garnelen
- Saft einer Limette
- Schnittlauch

Zubereitungschritte

Schwierigkeitsgrad: Einfach ???

1. Schälen Sie die Garnelen (einige für die Dekoration aufheben).
2. Die Limette auspressen.
3. Schnittlauch schneiden (etwas für die Dekoration aufbewahren).
4. Alles zusammen pürieren.
5. Mit dem Picandou Cuisine & Création mischen.

6. Mit Garnelen und Schnittlauch dekorieren (optional).

? Begleitvorschläge: zum Garnieren von Avocados oder auf Blinis.