

## Rezeptidee

# Sommerlicher Surimi-Pfirsich-Cocktail auf Avocadocarpaccio

Zutaten für 4-6 Portionen:

275 g Surimi vom Alaska-Seelachs

2 Pfirsiche (à 150 g)

4 Lauchzwiebeln

2 EL Salat-Mayonnaise

80 g saure Sahne

Saft von 1 Limette

Salz

grob gemahlener Pfeffer

4 Stiele Zitronenmelisse

2 reife, feste Avocados (à 200 g)



Surimi vom Alaska-Seelachs abtropfen lassen und in feine Scheibchen schneiden. Pfirsiche häuten, Fruchtfleisch vom Stein lösen und fein würfeln. Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Mit Mayonnaise, saurer Sahne, 1 TL Limettensaft, Salz und Pfeffer vermengen. Melisseblättchen abzupfen, in feine Streifen schneiden und unterheben, abschmecken. Surimi und Pfirsiche unter das Dressing heben und mind 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

Vor dem Servieren Avocados schälen, Fruchtfleisch vom Stein lösen und in dünne Scheiben schneiden. Mit übrigem Limettensaft beträufeln und fächerförmig auf Teller verteilen. Surimi-Cocktail nochmals abschmecken und darauf anrichten.

Tipp: Außerhalb der Pfirsichsaison schmeckt der Cocktail stattdessen auch mit Mango.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten; plus Marinierzeit; ohne Auftauzeit

Bei 6 Portionen pro Portion ca. 231 kcal, 5 g Eiweiß, 16 g Fett, 7 g Kohlenhydrate