

# Partygarnelen mit Mango-Dip



## Zutaten für zehn Portionen:

10 Partygarnelen  
75 g Mango  
1 Zitrone  
1 geh. EL Saure Sahne  
1 geh. EL Crème fraîche  
1 TL Mayonnaise  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
eine Prise Zucker  
1/2 TL Portwein (optional)

1. Mango vierteln, ein Viertel schälen. Das geschälte Viertel zuerst in Spalten, dann in Streifen und in Würfel schneiden. Mit dem Saft von 1/2 Zitrone mit einem Stabmixer fein pürieren.  
2. Einen gehäuften EL Mangopüree mit je einem gehäuften EL saure Sahne und Crème fraîche sowie einem TL Mayonnaise vermengen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Optional noch einen halben TL Portwein unterrühren.  
3. Partygarnelen waschen und trocknen. Bei Bedarf nachputzen (Därme

entfernen). Mit wenig Zitronensaft etwas säuern.  
4. Je 1-2 TL Mango-Dip in ein Schälchen geben und eine Partygarnele darauf anrichten.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 Minuten, Amuse-Gueule, Meeresfrüchte, Krustentiere, international

Rezept und Foto: Walter  
Stand 19.01.2023