



Shrimps- Platte

mit

Haus- Saucen

Knobli,
Cocktail &
Spezial

Zutaten:

800 g TK-Shrimps (vorgekocht)
Haus-Sauce Cocktail
Haus-Sauce Spezial
Haus-Sauce Knobli
Eis (optional)
Salz
roter Pfeffer (optional)

Zubereitung:

1. Die Shrimps auftauen lassen, kalt abbrausen und mit einem Küchenpapier trocken tupfen.
2. Die Saucen auf verschiedene Schälchen verteilen.
3. Zum Anrichten Eis (optional) auf eine Platte geben. Die Saucen zusammen mit den Shrimps auf der Platte verteilen. Nach Geschmack würzen.

Dipp-Tipp:
Shrimps mit
Lieblingssauce im
Glas vermischen
und als Crevetten-
cocktail servieren.

Haus-Sauce