

**Frisch gekocht**  
**Donnerstag, 29. Dezember 2016**



**Rezept von Andreas Wojta**

## **Shrimpscocktail**

**15 Minuten/ leicht**



---

### **Zutaten für 4 Personen**

250 g Shrimps, 3 EL Mayonnaise, 3 EL Ketchup, 1 EL Cognac, 2 EL rote Paprikawürfel, 2 EL gelbe Paprikawürfel, 50 g Dosenananas (würfelig geschnitten), etwas Tabasco, Salz, Pfeffer, Kirschparadeiser und Kerbel zum Garnieren.

### **Zubereitung**

Shrimps gut abtropfen lassen, mit Mayonnaise, Ketchup, Cognac, Paprikawürfeln, Ananas vermengen, mit Tabasco, Salz und Pfeffer abschmecken. Der Shrimpscocktail sollte eine schöne cremige Konsistenz aufweisen. In Cocktailgläser dekorativ abfüllen, mit Kirschparadeisern und Kerbel verzieren.

Mit getoastetem Weißbrot servieren.