



## Campechana (Mexican Seafood Cocktail)

KSW 23.05.2014, Vorspeisen

**vorbereitung** 30 Min · **portionen** 6 - 8 · **quelle** KSW Rezepte Service

### ZUTATEN

--- 1. COCKTAIL ---

1/2 cup Limettensaft

1/3 cup Ketchup

1/4 cup Chilisaucе (Heinz)

1/4 cup gehackte Cilantro  
Blätter (Koriander)

1/4 cup gehackte grüne Oliven

1/4 cup Olivenöl (Extra Vergine)

1/4 cup feingehackte weisse  
Zwiebeln

1/4 cup Clamatoѕaft  
(Tomatensaft mit  
Muschelextrakt)

1/4 cup frische Tomaten

1/4 cup glatte Petersilie gehackt

1 tbsp frischer Oregano

2 tsp Tabasco

1 Zehe Knoblauch fein gehackt

Salz und Pfeffer

--- 2. SEAFOOD ---

300 gr geschälte, gekochte  
Crevetten (mittel gross)

300 gr Krabbenfleisch

1 Avocado

### ZUBEREITUNG

1. Alle diese Zutaten zusammen vermischen.

2. Diese mit dem Cocktail vermischen.

Dazu Tortillachips servieren.