

# Avocado-Papaya-Bowl mit Riesencrevetten

Erfrischend anders: Diese Bowl lässt sich einfach und schnell vorbereiten und beweist, dass sich die Papaya nicht nur als Dessertfrucht eignet.

**Vor- und zubereiten:** ca. 30 Min.      Vorspeise für 6 Personen

**1 EL Zitronensaft**

**2 EL Aceto balsamico bianco**

**4 EL Rapsöl**

**$\frac{3}{4}$  TL Fleur de Sel**

**wenig Pfeffer**

**2 Avocados, in Würfeln**

**1 Papaya, in Würfeln**

**2 Schalotten, fein gehackt**

**3 EL glattblättrige Petersilie, grob geschnitten**

---

**Öl zum Braten**

**6 rohe bis auf das Schwanzende geschälte Riesencrevetten-Schwänze**

**wenig Fleur de Sel**

**wenig Pfeffer**

---

**1.** Zitronensaft, Aceto und Öl verrühren, würzen. Avocados, Papaya, Schalotten und Petersilie daruntermischen, in Bowls verteilen.

**2.** Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Crevetten beidseitig je ca. 1½ Min. braten, würzen, auf dem Salat verteilen

•