

Feiner Krabbencocktail

Fisch-Gerichte » Garnelen&Schrimps » Schrimps-Cocktails

Zutaten (4 Personen)

- » 200g Krabben
- » 1 Dose Mandarine(n)
- » 1/4 Kopf Eisbergsalat
- » 150g Vollmilchjoghurt
- » 4EL Salatmayonnaise
- » Salz & Pfeffer
- » Zitronensaft
- » 1/2 Bd. Dill

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

bis 30min

Zubereitung

1. Krabbenfleisch kalt abspülen und abtropfen lassen. Mandarinen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Eisbergsalat in dünne Streifen schneiden.

2. Joghurt, Mayonnaise und 2EL Mandarinsaft verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Dill hacken, unter das Joghurtdressing rühren.

3. Krabben, Mandarinen und Eisbergsalat mit dem Joghurtdressing vermengen und auf vier Cocktailgläser verteilen. Jeweils nach Belieben mit Zitronenspalten und Dill garnieren.

Dazu schmeckt frisches Baguette oder Weißbrot.

Nährwerte: 210 kcal/E11g/F13g/KH13g pro Portion

angelegt am: 09.09.2002

Rezept-Nr: 123

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke