

# Würziges Krabbenbrot

Fisch-Gerichte » Garnelen&Schrimps

## Zutaten (4 Personen)

- » 100g Quark
- » 2 TL Zitronensaft
- » Salz & Pfeffer
- » 300g Gurke(n)
- » 150g Krabben
- » 1 Stck. Meerrettich
- » 4 Scheiben Vollkornbrot

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

bis 5€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Den Quark mit 1TL Zitronensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gurke abbrausen, evtl. schälen, entkernen, in feine Würfel schneiden. Das Krabbenfleisch abbrausen und mit Küchenpapier trockentupfen. Krabbenfleisch und Gurkenwürfel mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Meerrettich schälen und auf einer Küchenreibe in feine Streifen hobeln. Sofort mit 1TL Zitronensaft mischen.

3. Die Brotscheiben vierteln und mit dem Quark bestreichen. Die Gurken-Krabben-Mischung darauf geben und mit dem Meerrettich bestreuen. Sofort servieren.

Nährwerte: 260kcal/E17g/F3g/KH40g pro Portion

angelegt am: 04.11.2003

Rezept-Nr: 669

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