

Avocado mit Krabben

Vorspeise

Vorbereitungszeit: 25 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten } $\frac{3}{4}$ Stunden

ZUTATEN / Portionen		2	4	6
Avocado zu ca. 200g/Stück		1	2	3
Zitronensaft	TL	2½	5	7½
Salz				
Crème fraîche	g	50	100	150
Pfeffer aus der Mühle weiß				
Dill	EL	½	1	1½
Krabben gepult	g	100	200	300
Tomatenketchup	EL	1	1½	2

VORBEREITEN:

1. Avocado mit einem Messer längs aufschneiden, den Kern herausdrehen und die Schnittflächen sofort mit ½ TL Zitronensaft je Avocado einreiben.
2. Dill klein hacken.
3. Zitronensaft pressen.
4. Krabben kalt abspülen und gut abtropfen lassen.

ZUBEREITUNG:

1. Das Fruchtfleisch der Avocados an der Schnittfläche salzen.
2. In einer Schüssel den gehackten Dill mit dem restlichen Zitronensaft (2TL / Avocado), Tomatenketchup, der Crème fraîche glatt rühren. Crème mit Pfeffer und Salz kräftig abschmecken. Krabben unter die Crème heben.
3. Avocadohälften mit dem Krabbencocktail füllen und mit Dillzweiglein verziert servieren.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

*



Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.			
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.			