Rezept

Krabben-Cocktail

Ein Rezept von Krabben-Cocktail, am 29.04.2024

Zutaten

8	schöne knackig frische Kopfsalatblätter
4 EL	saure Sahne
	Salz
1 Bund	Dill oder Schnittlauch
150 g	Joghurt
	2-3 EL Zitronensaft
	Pfeffer aus der Mühle
300 g	gekochte kleine Garnelen (ausgelöst)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal

Zubereitung

1. Die Salatblätter waschen und gut trockenschütteln. Jeweils 2 davon in ein Kelchglas oder eine kleine Schüssel legen.

2. Den Joghurt mit der sauren Sahne und dem Zitronensaft verquirlen, leicht salzen und pfeffern. Dill oder Schnittlauch waschen und trockenschütteln, fein aufschneiden und die Hälfte davon unter die Joghurtsauce rühren.

3. Garnelen kurz abbrausen und im Sieb gut abtropfen lassen. Dann so gerecht wie möglich auf die Salatbetten verteilen, mit der Sauce begießen, mit restlichen Kräutern bestreuen.