Rezept

Topinambur-Krabben-Salat

Ein Rezept von Topinambur-Krabben-Salat, am 29.04.2024

Zutaten

1 EL	Tomatenmark
	Salz
4 EL	Rapsöl
100 g	gegarte, geschälte Krabben (frisch oder TK)
250 g	Topinambur
	Pfeffer
3 EL	Zitronensaft
3 EL	Kaffeesahne
125 g	Feldsalat
6	Kirschtomaten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. In einer kleinen Schüssel das Tomatenmark mit Pfeffer und Salz verrühren. 2 EL Zitronensaft, Rapsöl und Kaffeesahne dazugeben und alles verquirlen. Krabben mit Sud in das Dressing geben und ziehen lassen. Falls nötig, 1-2 EL Wasser dazugeben.

2. Den Feldsalat gründlich waschen. Kleine Wurzeln und welke Blätter entfernen, den Salat gut abtropfen lassen. Die Topinambur schälen und in dünne Scheiben hobeln, diese mit 1 EL Zitronensaft beträufeln. Feldsalat und Topinamburscheiben in eine große Schüssel geben. Die Tomaten waschen, halbieren und in den Salat geben.

3. Die Krabben mit dem Dressing gleichmäßig über dem Salat verteilen. Nach Wunsch den Salat einige Male durchmischen.