

Rezept

# Avocado-Krabben-Tramezzini

Ein Rezept von Avocado-Krabben-Tramezzini, am 05.08.2024

## Zutaten

<b>1</b> reife Avocado	<b>3 TL</b> Zitronensaft
Salz	Pfeffer
<b>100 g</b> Grönlandkrabbenfleisch	<b>1 Stange</b> Staudensellerie
<b>4</b> Salatblätter	<b>100</b> + 50 g Doppelrahmfrischkäse
<b>3 EL</b> Joghurt	<b>1</b> Kästchen Kresse
<b>8 Scheiben</b> Sandwichbrot	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Tramezzini | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

## Zubereitung

1. Die Avocado halbieren, Kern herauslösen, das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und würfeln. Mit 2 TL Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Das Krabbenfleisch klein schneiden. Staudensellerie waschen, putzen und in sehr feine Streifen schneiden. Salatblätter waschen und trockentupfen.
2. 100 g Frischkäse mit Joghurt glatt rühren. Krabben, Sellerie und Avocado untermischen. Mit übrigem Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. 4 Scheiben Brot mit dem restlichen Frischkäse bestreichen, mit je 1 Salatblatt belegen. Krabben-Frischkäse darauf verteilen, die Kresse abschneiden und auf den Frischkäse streuen. Je 1 Brotscheibe darauf drücken und diagonal halbieren oder vierteln.