

Rezept

Gefüllte Avocados mit Krabben

Ein Rezept von Gefüllte Avocados mit Krabben, am 08.02.2025

Zutaten

| | |
|---------------------------|---------------------------------------|
| 2 Avocados | 1 Limette |
| 1 TL Weißweinessig | 250 g Sahne |
| Salz | weißer Pfeffer |
| frisch gemahlen | 1 TL Cognac nach Belieben |
| 100 g Krabben | einige Dillspitzen für die Dekoration |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Die Avocados halbieren, den Stein entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen. Die Schalen beiseite legen. Die Limette waschen, trockentupfen, die Schale abreiben, den Saft auspressen. Avocado mit Essig, Limettensaft und -schale pürieren.
2. Sahne steif schlagen, Avocadopüree unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Cognac würzen. Avocado-creme in Spritzbeutel mit Loch- oder Sterntülle füllen und in die Avocadoschalen spritzen. Krabben darauf verteilen, mit Dillspitzen garnieren.