

Rezept

Gurken-Happen mit Krabben

Ein Rezept von Gurken-Happen mit Krabben, am 19.04.2024

Zutaten

2 Stängel Dill	$\frac{1}{2}$ Salatgurke
150 g Frischkäse (max. 16 % Fett absolut)	1 EL frisch gepresster Zitronensaft
Salz	Pfeffer
50 g Krabben (Kühlregal)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

Zubereitung

1. Den Dill kalt abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Salatgurke waschen, trocken reiben und längs halbieren. Anschließend mit einem Teelöffel die Kerne aus den Gurkenhälften kratzen.
2. Den Frischkäse in einer Schüssel mit dem Zitronensaft und der Hälfte des Dills verrühren. Die Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken und gleichmäßig in die Gurkenhälften streichen.
3. Die gefüllten Gurkenhälften schräg in 4 cm breite Stücke schneiden. Jedes Stück mit einigen Krabben belegen, mit dem restlichen Dill bestreuen und von der Hand in den Mund genießen.