

Rezept

Kartoffelsalat mit Krabben

Ein Rezept von Kartoffelsalat mit Krabben, am 24.09.2023

Zutaten

1 kg festkochende Kartoffeln	1 Bio-Zitrone
250 g saure Sahne	1 TL scharfer Senf
1 EL Öl	2 EL Mayonnaise
Salz	Pfeffer
200 g gepulste Nordseekrabben	1 Bund Schnittlauch

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln gründlich waschen und ungeschält in einem Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Den Deckel auflegen, die Hitze auf mittlere Stufe stellen und die Kartoffeln 20-30 Minuten garen, bis sie sich mit dem Messer leicht einstechen lassen (zu weich sollen sie aber auch nicht werden).
2. Die Kartoffeln abgießen und lauwarm abkühlen lassen. Inzwischen die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Die saure Sahne mit dem Senf, dem Öl, der Mayonnaise, der Zitronenschale und 3-4 TL Zitronensaft in eine Schüssel füllen. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles mit dem Schneebesen sehr kräftig durchschlagen.
3. Kartoffeln pellen und in dünne Scheiben schneiden. Mit der Sauce mischen und den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vielleicht braucht's auch noch ein bisschen Zitronensaft. Die Krabben locker unterheben. Den Kartoffelsalat auf den Tisch stellen.
4. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in Röllchen schneiden und in ein Schälchen füllen. Auch mit auf den Tisch stellen, damit sich jeder davon etwas über den Salat streuen kann.