Rezept

Krabben-Eier-Salat

Ein Rezept von Krabben-Eier-Salat, am 04.06.2025

Zutaten

6	Eier (Größe M)
250 g	Staudensellerie
1 EL	Kapern
200 g	Joghurt
1 Bund	Dill
	Pfeffer
250 g	Zucchini
	½ Bio-Zitrone
100 g	Mayonnaise
1 TL	Dijon-Senf
	Salz
300 g	geschälte, gegarte Grönlandkrabben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Eier in etwa 10 Min. hart kochen, abschrecken und abkühlen lassen. Inzwischen die Zucchini und den Staudensellerie waschen, putzen und möglichst klein würfeln.

2. Die Zitrone heiß waschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Kapern möglichst fein hacken. Mayonnaise und Joghurt mit 1 EL Zitronensaft, Zitronenschale, Kapern und Senf verrühren. Dill waschen, trockenschütteln, fein hacken und ebenfalls unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Die Krabben mit dem übrigen Zitronensaft mischen. Die Eier pellen und vierteln. Krabben, Eier, Zucchini, Staudensellerie und Dressing vorsichtig mischen.