

Rezept

Krabben-Toasts mit Senf-Mayonnaise

Ein Rezept von Krabben-Toasts mit Senf-Mayonnaise, am 27.04.2024

Zutaten

500 g Nordseekrabben (in Lake; küchenfertig und gegart; ersatzweise kleine Tiefseegarnelen oder Flusskrebse)	4 EL weiche gesalzene Butter
	4 EL körniger Dijon-Senf
	4 EL Mayonnaise
1 Beet Kresse (ersatzweise Brunnen- oder Rettichkresse)	8 Scheiben Dinkeltoastbrot

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Die Krabben in einem Sieb abspülen und abtropfen lassen.

2. Die Butter und 3 EL Senf mit den Rührbesen eines Handrührgeräts cremig aufschlagen.

3. Die Mayonnaise mit dem restlichen Senf (1 EL) glatt rühren, dann die Krabben unterheben.

4. Kresse waschen, trocken schütteln und vom Beet schneiden.

5. Die Krabben-Mayo-Mischung auf der Senfbutter verteilen und die Toasts mit Kresse garnieren.