

Rezept

Krabbenfrischkäse

Ein Rezept von Krabbenfrischkäse, am 09.06.2026

Zutaten

100 g Nordseekrabben, gepult	1 Stück Stangensellerie (etwa 50 g)
1 Bund Dill	2 TL Kapern nach Belieben
100 g Doppelrahm-Frischkäse	50 g Sahne (ersatzweise Naturjoghurt)
1 TL mittelscharfer Senf	1 TL Zitronensaft
Salz	Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal

Zubereitung

1. Die Krabben fein hacken. Den Sellerie waschen, putzen und ebenfalls fein schneiden. Dill waschen und trockenschütteln, von den groben Stängeln befreien und fein hacken. Nach Belieben auch die Kapern hacken.
-
2. Den Frischkäse mit der Sahne und dem Senf glatt verrühren. Die zerkleinerten Zutaten untermischen und den Aufstrich mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.