

Rezept

# Krabbenkräcker mit Apfel

Ein Rezept von Krabbenkräcker mit Apfel, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Bio-Zitrone	<b>250 g</b> Nordsee-Krabben
<b>2 EL</b> Mayonnaise (aus dem Glas)	<b>1 EL</b> Honig
<b>50 g</b> Crème légère	Salz
Pfeffer	<b>2</b> Äpfel (z. B. Granny Smith)
<b>25</b> Kräcker	Dillspitzen (nach Belieben)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 25 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

## Zubereitung

1. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Krabben mit der Hälfte des Zitronensafts, Zitronenschale, Mayonnaise, Honig und Creme légère verrühren. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Äpfel waschen, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Scheiben hobeln, diese in feine Streifen schneiden und mit übrigem Zitronensaft mischen. Je 1 EL Krabbenmischung auf die Kräcker geben, die Apfelstreifen darauf verteilen. Nach Belieben mit frisch gezupften Dillspitzen garnieren.