Rezept

Krabbenkräcker mit Apfel

Ein Rezept von Krabbenkräcker mit Apfel, am 27.04.2024

Zutaten

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