

Rezept

Mini-Gurkenschiffchen mit Krabben

Ein Rezept von Mini-Gurkenschiffchen mit Krabben, am 20.04.2024

Zutaten

| | |
|---------------------------------------|--|
| 4 Bio-Minigurken (à ca. 120 g) | 1/2 Stange Staudensellerie (ca. 50 g) |
| 2 Cornichons | 2 Stängel Dill |
| 200 g körniger Frischkäse | 100 g Nordseekrabbenfleisch |
| 2 TL Zitronensaft | Salz |
| Pfeffer | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal

Zubereitung

1. Gurken waschen, abtrocknen, längs halbieren und die Kerne mit einem Teelöffel herauskratzen. Gurkenhälften auf einen Teller legen. Sellerie waschen, putzen und mit den Cornichons fein würfeln. Dill abbrausen, abzupfen und bis auf 8 Zweiglein fein hacken.
2. Frischkäse mit Sellerie, Cornichons, Krabben und gehacktem Dill vermischen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Mischung in die Gurkenhälften füllen. Mit je 1 Dillzweiglein garnieren.