aus dem Kochbuch für den Mann

Avocadosalat mit Krabben

für 2 Personen

Zutaten

1 Avocado, 100 g Krabben, 1 EL Zitronensaft, 2 EL Majonäse oder Saure Sahne, 1/2 TL Senf, 1 TL Salz, 2 EL feingehackter Dill oder Petersilie

die zens.de

Zubereitung

- 1. Zitronensaft, Majonäse bzw. Saure Sahne, Senf, Salz und die Hälfte der Kräuter zu einem Dressing mischen.
- 2. Reife Avocado halbieren, entkernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausheben und in Würfel schneiden.
- 3. Krabben kurz unter kaltem Wasser abbrausen, dann zu den Avocadostücken geben.
- 4. Dressing über die Avocadostücke und die Krabben geben und alles vorsichtig mischen.
- 5. Zum Schluss mit den restlichen Kräutern dekorieren.

Zeitbedarf

15 Minuten

dazu paßt

Baguette