

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

### **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

