



Avocados mit Krabben

ZUTATEN:

250 g Krabben
1 Kopfsalat
1 Kästchen Kresse
2 Avocados
1/8 l Sahne
3 EL Joghurt
3 EL Tomatenketchup
1 TL Zitronensaft
1 Prise Salz
Pfeffer aus der Mühle
evtl. 1 Prise Zucker
1 Spritzer Worcestersoße

ZUBEREITUNG:

Tiefgefrorene Krabben auftauen lassen.

Den Kopfsalat in die einzelnen Blätter zerpfücken und gut waschen – abtropfen lassen.

Eine Platte mit den Salatblättern auslegen.

Die Avocados halbieren, den Kern herauslösen.

Die Schale abziehen.

Das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden und kreisförmig auf den Salatblättern anrichten. Die Krabben darüber verteilen.

Avocados und Krabben mit Zitronensaft beträufeln.

Sahne steif schlagen, Joghurt und Ketchup unterziehen, mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Worcestersoße abschmecken.

Über den Salat geben und sofort servieren.