

# Gurkensalat mit Krabben

## Gurkensalat mit Partygarnelen



### Zutaten für zwei Personen:

1/2 kleine bis mittlere Salatgurke  
100 g Krabben in Lake, alternativ kleinere Partygarnelen  
2 EL Weißwein-Essig  
1-2 EL neutrales Öl  
1 Msp Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
eine kleine Prise Zucker  
1 EL sehr fein geschnittene Zwiebel (optional)  
einige Dillstängel (optional)  
1 Zitrone

1. Salatgurke schälen, halbieren und entkernen (aushöhlen). In kleine, halbrunde Stückchen schneiden. In einen tiefen Teller geben und kräftig salzen. 15 Minuten ziehen lassen.

2. In Salatschale Marinade bereiten: 2 EL Essig mit Salz, Pfeffer und Zucker verrühren und 1-2 EL Öl einarbeiten. Eventuell 1 EL sehr fein geschnittene Zwiebel unterrühren. Optional etwas Dill hacken und einstreuen.

3. Die Krabben bzw. die Garnelen waschen, abtropfen lassen und mit etwas Zitronensaft etwa 5 min säuern.

4. Gurkenstückchen kurz abspülen, abtropfen lassen und in die Salatschale geben.

5. Krabben bzw. Garnelen zugeben. Alles vermengen und mindestens 15 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

### Hinweise:

Das Bild zeigt eine Variante mit Partygarnelen.

Dazu eine Scheibe Vollkornbrot oder Toastbrot.

Für eine Diät-Variante nimmt man nur 1 EL Öl.

### Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 45 min, kleine Gerichte, Diät, Meeresfrüchte, Krustentiere, international

Rezept: Kerstin, Foto: Walter Stand 07.01.2024