

# Flusskrebse-Törtchen



## Zutaten für ca. 12 Stück:

100 g gekochte Flusskrebse  
(ausgelöst)

Minitörtchen (Ragout Cups)  
aus Pastetenteig

50 g Crème fraîche mit  
Knoblauch

50 g eingelegte geröstete  
Paprika (ohne Haut)

12 Blättchen Feldsalat oder  
Rucola

## Besondere Hilfsmittel:

Stabmixer

1. Flusskrebse waschen  
und abtropfen lassen.  
Nach Geschmack noch  
mit Zitronensaft säuern.

2. Eingelegte Paprika  
(ohne Haut) pürieren und  
mit der gleichen Menge  
Crème fraîche mit  
Knoblauch verrühren.

3. Je 1/2 - 1 TL von der  
Creme in ein Törtchen  
geben, ein Blättchen  
Feldsalat oder Rucola  
darauf legen und jeweils  
zwei Flusskrebse darauf  
verteilen.

## Hinweise:

Ragout-Cups gibt es im  
gut sortierten Einzelhandel  
zu kaufen.



Achtung: Diese Cups  
durchweichen nach  
kurzer Zeit, eignen sich  
also nur für alsbaldigen  
Verzehr.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15  
min, Amuse-Gueule,  
Häppchen, Appetitanreger,  
Meeresfrüchte, Krustentier-  
e, international

Rezept: Kerstin, Fotos: Walter  
Stand 09.01.2023