

Blattsalate mit Eismeerkrabben



Zutaten für zwei Personen:

80 g gemischte Blattsalate

40-50 g Eismeerkrabben

1 Zitrone

Rosa Beeren

Salatsauce:

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Eine Prise Zucker

2-3 EL Aceito Balsamico bianco

6 EL Olivenöl

1. Gekochte Eismeerkrabben in einem Sieb abspülen. Mit Zitronensaft säuern.

2. Blattsalate zupfen, verlesen, waschen und schleudern.

3. Salatsauce rühren, die Blattsalate darin wenden. Auf Vorspeisentellern anrichten, die Krabben darauf verteilen. Mit Rosa Beeren bestreuen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Vorspeisen, Meeressalate, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.01.2023