

Salat Rezepte

Chicoréesalat mit Krabben

Gattung: Chicorée, Krabben, Meeresfrucht, Salat, Vorspeise

Für 4 Portionen

500 g	Chicorée	1	Pack. Mayonnaise (250 g, 80 %)
200 g	Tiefseekrabben	3	Essl. saure Sahne
	Salz	1	Bund Dill
	Pfeffer aus der Mühle		abgeriebene Schale einer
4	Essl. Zitronensaft		-unbehandelten Zitrone

1. Chicorée putzen, halbieren, den bitteren Strunk aus der Mitte herausschneiden. Chicorée in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

2. Chicorée in einer Schüssel mit Krabben, Salz, Pfeffer und 2 El. Zitronensaft mischen.

3. Mayonnaise mit der sauren Sahne und dem restlichen Zitronensaft verrühren.

4. Dill hacken und mit der Zitronenschale unter die Mayonnaise rühren, mit Salz und Pfeffer würzen und über den Salat geben. Dazu passt Baguette.

