Avocadosalat mit Nordseekrabben

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Erfrischend lecker und natur belassen, schnell gemacht, wie an der Küste

Zutaten

- 2 vollreife Avocados
- 300g frisches Nordseekrabbenfleisch
- 20 kleine Coktailtomaten
- 2 El gehackte, frische Petersilie
- 2 El gehackter, frischer Schnittlauch
- 2 El gehackter frischer Dill
- 1 kleine rote Zwiebel, gehackt
- 3 El weißer Balsamico
- 1 El Sherry Essig
- 4 El gutes, kalt gepresstes Olivenöl
- Etwas Zucker
- Etwas frischer Basilikum
- Etwas Frisèe Salat
- 12 Baguette Chips

Zubereitungsart

Schritt1

Das Baguettebrot in dünne Scheiben schneiden und mit etwas Knoblauchöl bestreichen. Auf einem Backblech in den auf höchste Stufe vorgeheizten Backofen goldbraun rösten.

Schritt2

Die Avocados halbieren, das Fleisch aus der Schale nehmen, in Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln; die Kirschtomaten waschen und halbieren.

Schritt3

Einige Frisèe und Basilikum Blättchen auf einem großen Vorspeisenteller dekorativ verteilen. Die Avocadowürfel darüber placieren, salzen und pfeffern; die Krabben und die Kirschtomaten verteilen.

Schritt4

Die Kräutermarinade:

Schritt5

Die Kräuter und die rote Zwiebel und mit weißem Balsamico, 2 El Wasser, Sherryessig und Olivenöl verrühren, mit Salz, Pfeffer und

Schritt6

1 Prise Zucker abschmecken, über den Salat geben.

Schritt7

Mit den krossen Baguette Chips servieren

Rezeptart: Kalte Fischgerichte, Salatrezepte **Tags:** avocado, avocadosalat, krabben

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/avocado-salat-mit-nordseekrabben/