



Canapèes mit Nordsee Krabbenfleisch

- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8-10', 'yield' : " } });
```

Zutaten

- 250g Nordsee Krabbenfleisch
- ½ frische Mango in kleinen Würfeln
- ½ fein gewürfelte Chili Schote
- 1 gehäufte El Mayonnaise
- 1 gehäufte El Crème fraiche
- 2-3 El guten Ketchup
- 2 El Sahnemeerrettich
- 3 cl Cognac
- 1 Baguette

Zubereitungsart

Schritt1

Das Krabbenfleisch trocken ausdrücken, denn es enthält eventuell noch etwas Wasser.

Schritt2

Die Mangowürfeln, Krabben, Chili Schote mischen.

Schritt3

Mit etwas Chili Pulver oder Cayenne, Ketchup, Sahnemeerrettich und

Schritt4

Cognac marinieren und nur ganz leicht mit Mayonnaise und

Schritt5

Crème fraiche anmachen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Den Krabbensalat auf Röstbrot (Baguette oder Ciabatta) mit einem Blatt Salat gegen das Durchweichen belegen, Krabbenfleisch darüber geben und mit einem Dill Sträußchen garnieren.

Rezeptart: Canapes **Tags:** baguette, edel, einfach, krabbenfleisch, mango, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/canapees-mit-nordsee-krabbenfleisch/>