

# Kartoffel Crossini mit Krabben - Mayonnaise

- **Portionen:** 15
- **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' : '15', 'yield' : '' });
```

Mal etwas Anderes, herzlich - stimmig

## Zutaten

- 2 - 3 große, geschälte Kartoffeln in 1/2 cm dicken Scheiben
- Pflanzenöl zum heraus backen
- Etwas Kresse zum garnieren
- 100 g frisches Krabbenfleisch
- 2 El Mayonnaise, siehe auch Basisrezept Mayonnaise
- 2 El Schmand
- 2 El Bio - Joghurt
- 1 Tl Senf
- 1 El geriebenen Meerrettich
- 1/2 Bündchen frischer Dill, gehackt
- Saft 1 Zitrone
- Etwas gemahlenen Chili, oder Cayenne

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Kartoffel Crossini:

### Schritt2

Die rohen Scheibenkartoffeln in reichlich Pflanzenöl etwa 6 - 8 min. knusprig heraus braten und auf Küchentrepp ablaufen lassen,

### Schritt3

salzen, pfeffern.

#### **Schritt4**

Die Krabben - Mayonnaise:

#### **Schritt5**

Die Krabben zunächst ausdrücken. (Enthalten oft noch etwas Lake)

#### **Schritt6**

Mit dem Meerrettich, Senf, Zitronensaft und etwas gemahlene Chili würzen. und den gehackten Dill verrühren.

#### **Schritt7**

Die Mayonnaise, Schmand und den Joghurt verrühren, herzhaft nachschmecken.

#### **Schritt8**

Jeweils eine kleinen Esslöffel auf die Kartoffel Crossini geben und mit etwas Kresse garnieren.

**Rezeptart:** Crostini **Tags:** Mal etwas Anderes

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffel-crossini-mit-krabben-mayonnaise/>