

Salat von Avocados und Nordseekrabben

Jörg Müller

Zutaten:

300 g Krabben
2 Avocados
20 Kirschtomaten
Saft von 1 Zitrone
3 EL weißer Balsamicoessig

1 EL Aceto Balsamicoessig
4 EL Olivenöl extra virgine
1 kl. Bund Schnittlauch
einige Basilikumblätter

- Die Avocados halbieren, aus der Schale nehmen, mit Zitronensaft beträufeln und in Würfel schneiden.
- Kirschtomaten waschen und halbieren, große vierteln.
- Die Avocadowürfel auf einer flachen Platte ausbreiten, darauf die Kirschtomaten legen und mit Meersalz und Pfeffer aus der Mühle würzen.
- Schnittlauch in Röllchen-, den Basilikum in Streifen schneiden.
- Die Krabben auf die vorbereitete Platte verteilen, die Kräuter darüber geben und mit Balsamico und Olivenöl marinieren.
- Auf Blattsalaten Ihrer Wahl servieren.

