

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 gemahlene 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/>