

Krabbenaufstrich

Shrimp Spread



Zutaten für sechs Personen:

100 g Krabben in Lake
100 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
1 EL Ketchup
1 TL Sahnemerrrettich
1/2 TL Worcestersauce
1/2 TL gewürfelte Zwiebeln (optional)

1. Krabben in Lake in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Anschließend fein hacken.
2. Die restlichen Zutaten vermengen und gut durchrühren. Optional auch noch 1/2 TL gewürfelte Zwiebeln durch eine Knoblauchpresse jagen und zugeben.
3. Zum Schluss die gehackten Krabben zugeben und vorsichtig unterheben. Im Kühlschrank zwei Stunden durchziehen lassen.

Hinweise:

Dieser Aufstrich eignet sich zum Beispiel bei einem Brunch zum selber nehmen, für Cocktailhäppchen oder Tramezzini.

Eventuell noch ein halbes gekochtes Ei fein hacken und untermischen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Grundrezepte, Aufstriche, Meeresfrüchte, Krustentiere, amerikanisch

Rezeptanregung:

www.usa-kulinarisch.de

Februar 2008

Anpassung und Foto: Walter

Stand 13.01.2023