

Krabbencocktail

Portionen = 2

Zubereitungszeit: 10 / 0 = 10 Min.

Zutaten:

- [3 TL Kräuter Knoblauch Dip](#)
- 1 Becher Crème Fraîche
- [1 EL Winzer-Senf](#)
- 1 hart gekochtes Ei
- 200g Nordsee-Krabben (servierfertig)
- 1 Zweig frischer Dill zur Dekoration

Den Kräuter Knoblauch Dip mit einigen Tropfen heißem Wasser anrühren, mit Crème Fraîche vermengen und den Winzer Senf hinzufügen. Im Kühlschrank 10 Minuten durchziehen lassen. Das hartgekochte Ei hacken, die Krabben unter fließendem Wasser kurz abspülen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Beides unter die angerührte Kräutercreme heben. In einem hohen Glas, verziert mit einer Scheibe Ei, einigen Krabben und einem Zweig Dill anrichten.