

# Crostini mit Krabbencreme und Canapés mit Krabbencreme



## Zutaten für 12 Crostini bzw. Canapés:

12 Scheiben Ciabatta bzw. Stangenweißbrot

Salatblätter

### Krabbencreme:

100 g Eismeergarnelen

1 EL Mascarpone

1 EL Mayonnaise

2 TL Zitronensaft

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 TL Currypulver

### Krabbencreme:

1. Gekochte Eismeergarnelen abwaschen und in einem mittleren Sieb abtropfen lassen. Mit etwas Zitronensaft säuern.

2. Eismeergarnelen mit Mascarpone, Mayonnaise, Zitronensaft in einen schmalen Mixbecher geben. Mit Salz, Pfeffer und Currypulver würzen. Mit einem Stabmixer pürieren.

### Crostini mit Krabbencreme:

1. Ciabatta in Scheiben schneiden, Scheiben eventuell halbieren (wenn sie zu groß sind) und im Backofen oder im Toaster auf beiden Seiten rösten.

2. Brote etwas abkühlen lassen und dann die Krabbencreme aufstreichen.

### Canapés mit Krabbencreme:

Stangenweißbrot schräg in Scheiben schneiden. Krabbencreme dünn aufstreichen. Mit einem passend gezupften Salatblatt belegen. Weitere Krabbencreme aufstreichen.

### Hinweise:

Leicht vorzubereiten, eignen sich gut als Einstieg in ein leichtes Menü oder als Partyhäppchen.

### Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Partygerichte, Röstbrotte, Canapés, Meeresfrüchte, Krustentiere, italienisch

Rezeptanregung Monika B., August 2013 nach einem Rezept im Buch Wolfs Bratkartoffel-Verhältnisse von Wolf Schmitt, 2006, S. 53.

Anpassung und Foto: Walter  
Stand 20.01.2023