

Krabbencreme mit Curry



Zutaten für 12 Portionen:

100 g Eismeergarnelen
1 EL Mascarpone
1 EL Mayonnaise
2 TL Zitronensaft
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 TL Currypulver

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.

Hinweise:

Leicht vorzubereiten.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Grundrezepte, Aufstriche, 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