

# Krabbensalat

## [Ensalada Cangrejo]



### Zutaten für 3-4 Personen:

200 g Surimi-Sticks

150 g Ananas-Scheiben (frisch)  
mit 2 EL Saft

1 hartes Ei (nur das Eiweiß)

30 ml Mayonnaise

15 ml Ketchup

1 EL Apfelessig

1 Msp Salz

weißer Pfeffer (optional)

2 EL Weinbrand

Kirschtomaten (optional, Deko)

Orange (optional, Deko)

Weißbrot

1. Ei hart kochen. Schälen  
und Eiweiß fein hacken.  
Eigelb anderweitig  
verwenden.

2. Surimi Sticks und  
Ananasscheiben sehr  
klein schneiden. Für den  
Saft eine weitere Scheibe  
Ananas ausdrücken.

3. Für die Sauce die  
übrigen Zutaten mit dem  
Saft gut verrühren.

4. Salat im Kühlschrank  
ca. 30 min ziehen lassen.

5. Optional mit Kirsch-  
tomaten und Orangen-  
schnitt dekorieren.

6. Mit Weißbrot servieren.

### Hinweise:

Rezeptanregung Tapas Bar  
Cortes, Marbella, Septem-  
ber 2019.

Eine möglichst feste  
Mayonnaise verwenden.  
Eventuell auch noch etwas  
Crème fraîche unterrühren,  
damit die Sauce dicklicher  
wird.

### Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20  
min, Gesamtzeit ca. 50  
min, Vorspeisen, Tapas,  
Meeresfrüchte, Surimi,  
spanisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 23.01.2023