

Rezept Avocados mit Krabben

Zutaten:

2 große Avocados
2El Zitronensaft
1El Essiggurke, fein gehackt
1El Petersilie, fein gehackt
1 kleine Frühlingszwiebel, kleingeschnitten
100g Krabben

Zubereitung:

Die Avocados der Länge nach halbieren und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch lösen und in kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Krabben, Petersilie, Zwiebeln und Gurke zugeben.

Alles miteinander vermengen und Mit Pfeffer und Salz würzen. In die Avocadohälften füllen.

[Zurück zu den Vorspeisen](#)

[Zurück zu den Fischrezepten](#)