

*Tomates Crevettes**

einige Tomaten kurz überbrühen, in kaltem H₂O abschrecken und die Haut abziehen, rund um den grünen Strunk einen Deckel aus den Tomaten schneiden, die „Innereien“ mit einem

Melonenausstecher entfernen.

Crevette † (am besten fertig geschält) mit

Majonäse vermischen – zwei Teile Krabben auf ein Teil Mayo – sanft mit

wenig Pfeffer und

einem Hauch Dill abschmecken. Mit dem abgeschnittenen Deckel zudeckeln.

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Beilage: Baguette

Tipp:

- ★ Unbedingt auf die Frische der Krabben achten!
- ★ Entweder direkt verzehren oder kalt stellen!

Lorenz Lang <rezepte@tandrin.de>
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)

*Danke an Aude!

† *Crevette*: (auch Krevette) Nordseekrabben