

REZEPT

Krabbensalat auf Baguette

Dieses Rezept mit dem Namen Salat z krabovych palotschok wurde von den beiden Ukrainerinnen Laysa Poltavska und Liudmyla Luzanova im Juni 2023 für das neue Veit-Baguette entwickelt. Wir bedanken uns bei der Dettinger Initiative „Ermstal hilft“, die den Kontakt hergestellt hat. Für „Ermstal hilft“ gibt es seit Kriegsbeginn eine große Spendenaktion und Hilfsbereitschaft im Bäckerhaus Veit.



Zubereitungszeit: ca. 10-15 min

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Veit-Baguette
- 2 hartgekochte Eier
- 100 g Krabbenstäbchen (Surimistäbchen)
- 50 g Mais
- 100 g Schlangengurke
- frischer Schnittlauch
- 2 EL Mayonnaise (oder Joghurt)
- Salz & Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die hartgekochten Eier, Krabbenstäbchen (Surimistäbchen) und die Gurke in feine Würfel schneiden.
2. Mais und Schnittlauchröllchen dazugeben.
3. Mit Mayonnaise vermischen und mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
4. Baguette in Scheiben schneiden und den Krabbensalat oben drauf geben. Mit Schnittlauch dekorieren.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Rezept: Larysa Poltavska, Liudmyla Luzanova,
www.ermstal-hilft.de, Foto: Yurii Chernohor