

# TAPAS – AVOCADO-KRABBEN SCHNITTCHEN

## TAPAS – AVOCADO-KRABBEN SCHNITTCHEN

Für Dorothee's Open Door Party habe ich sie gezaubert... die perfekten Avocado-Krabben Brötchen im Guacamole-Style. Als Generalprobe sozusagen. Blöd nur, wenn man dann zum eigenen Buffet Avocados erwischt die einfach nicht reifen wollen. Aber wir sind ja flexibel – dann wird das Rad halt neu erfunden!



### Zutaten für 12 Schnittchen:

1 Baguette

1 Avocado

100g Krabben

3 EL Frischkäse

3-4 EL Milch

Pfeffer & Salz

1 Prise getrockneter Dill

1 EL Zitronensaft

### Zubereitung:

Da die Avocado zu fest ist um sie zu zerdrücken wird sie kurzerhand gewürfelt. Da kenn ich ja nix! Der Frischkäse wird mit Milch und Zitronensaft zu einer glatten Crème verrührt und mit Pfeffer, Salz und Dill gewürzt. Die Avocadowürfel und die Krabben untermengen. Ein wenig ziehen lassen und das Baguette aufbacken. Den Avocado-Krabben Mix abschmecken und bei Bedarf noch etwas nachwürzen.

Das Baguette in dünne Scheiben aufschneiden und den Krabben-Avocado Salat darauf verteilen.

Mit etwas Basilikum dekorieren. Direkt servieren oder abgedeckt kalt stellen und ca. 30 Minuten bevor die Schnittchen auf das Buffet sollen aus dem Kühlschrank holen.

Fertig!

