

# Krabbenbrötchen mit Dillcreme

## Zutaten (für 4 Personen):

- 200 g frische Krabben
- 100 g Mayonnaise
- 100 g Joghurt
- 1 Bund Dill
- 4 Blätter Kopfsalat
- 4 Brötchen

In einem Topf (funktioniert auch auf einem Campingkocher) Wasser mit einem Esslöffel Salz zum Kochen bringen. Krabben hineingeben und maximal 4 Minuten kochen. Dann abgießen, unter kaltem Wasser abschrecken und die Krabben pulen.

Dill waschen, trocknen, von den Stielen zupfen und klein schneiden. Mayonnaise und Joghurt in eine Schale geben, Dill hinzufügen und verrühren.

Brötchen bis zur Hälfte aufschneiden. Die untere Hälfte mit der Dill-Mayo bestreichen, je 1 Salatblatt darauf legen und mit Krabbenfleisch füllen.

Sendung/Quelle: Rute raus, der Spaß beginnt!

Sendetermin: 27.10.2024

Koch/Köchin: Heinz Galling

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)