

Fenchel-Krabben-Salat

Für 4 Portionen

200 g Nordseekrabben $\frac{1}{2}$ Knolle Fenchel $\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)
1 Prise Salz 1 Prise Pfeffer 100 ml Olivenöl

Alle Zutaten miteinander vermengen und abschmecken.

Tipp:

Knoblauch niemals pressen oder zerdrücken, da er sonst bitter wird. Immer schneiden und für die warme Küche grundsätzlich goldbraun anbraten.

Frank Rosin am 23. Juli 2014