

Brot-Körbchen mit Krabben-Nudel-Salat

Für vier Personen

6 Scheiben Toastbrot (Sandwich)	40 g Butter	150 g Mini-Rigate-Nudeln
1 Zwiebel, rot	3 EL Olivenöl	100 g Erbsen, grün, Tk
1 Paprika, rot	100 g Schmand	2 EL Weißweinessig
100 g Rucola	200 g Nordseekrabben	1 Zitrone
1/2 Bund Dill	Salz, Pfeffer	Zucker, Paprikapulver

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Toastscheiben entrinden, dünn mit Butter bestreichen und in die Mulden eines Muffinblechs drücken. Im Backofen etwa zehn Minuten knusprig backen. Die Nudeln in reichlich gesalzenem Wasser bissfest garen, abgießen und in eine Schüssel geben. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Die Erbsen zugeben und kurz mit anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Das Gemüse zu den Nudeln geben. Die Paprika waschen, halbieren, entkernen und klein würfeln. Ebenfalls zugeben. Den Schmand mit Salz, Pfeffer, Essig und Paprikapulver würzig abschmecken und unter den Nudelsalat mischen. Einige Rucolablätter dekorativ in die Brotkörbchen legen und den Nudelsalat darauf verteilen. Eine halbe Zitrone auspressen, den Dill hacken. Die Krabben in einer Schüssel mit Zitronensaft und Dill mischen und zuletzt auf den Nudelsalat geben. Mit einem Dillfähnchen garnieren.

Horst Lichter am 03. November 2012