Krabbensalat-Tartelettes

Krabbensalat gehört zu den bekanntesten Vorspeisen. In dieser Variante ist das Rezept für Krabbensalat-Tartelettes ebenso lecker wie einfach - unbedingt ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

200 g	Krabbenfleisch
80 g	Käse
50 g	Mayonnaise
2 EL	Sellerie (gehackte)
2 EL	Zwiebel (gehackte)
1 TL	Petersilie
0.5 TL	Pfeffer
1 Packung	Tartelettes
Nach Belieben	Kaviar (roten, zum Garnieren)
Nach Belieben	Basilikumblätter (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für die Krabbensalat-Tartelettes den Backofen auf 175°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Das Krabbenfleisch in einem Sieb abtropfen lassen und den Käse klein schneiden.

2. Sellerie und Zwiebel schälen und sehr klein würfeln. Krabbenfleisch mit Käse, Sellerie und Zwiebeln vermengen, dann Mayonnaise unterheben und mit Petersilie und Pfeffer würzen.

3. Alles in Tartelettes füllen und diese auf das Backblech setzen. Ca. 10-12 Minuten backen, dann herausnehmen. Mit rotem Kaviar und Basilikumblättern garnieren und noch warm servieren.

Tipp

Wenn die Krabbensalat-Tartelettes vor dem Backen eingefroren werden, sind sie bis zu 3 Monate lang haltbar. Zum Auftauen im Backofen bei 175°C ca. 13-15 Minuten backen.