



Kanadischer Flusskrebsfleischsalat auf geröstetem Brioche

Zutaten

- 400 g Flusskrebsschwänze (gekocht)
- 200 g Avocado
- 1 Limette
- 100 g Strauchtomaten
- 1 rote Zwiebeln
- 3 Stängel Petersilie, glatt
- 3 Stängel Basilikum
- 200 g Fetakäse
- 3 TL MAGGI Bio Gemüse Bouillon
- 150 ml Wasser
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- 6 Slightly leveled tablespoons Brioches
- 2 EL Kresseblättchen
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Flusskrebsschwänze abtropfen lassen. Avocado halbieren, den Kern entfernen, schälen und in Würfel schneiden. Limette auspressen und den Saft mit den Avocadowürfeln vermischen. Strauchtomaten waschen, den Blütenansatz entfernen und in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.
2. Petersilie und Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und klein schneiden. Feta-Käse in Würfel schneiden. Alle Zutaten in eine Schüssel geben.
3. MAGGI Gemüse Bouillon in kochendem Wasser auflösen. Olivenöl und THOMY Delikatess-Senf mittelscharf zugeben und verrühren, zu den Salatzutaten geben und alles gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Brioche im Toaster rösten. Den Krebsfleischsalat darauf verteilen. Mit Kresseblättchen dekorieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	18 g
Energie	362 kcal
Fett	23 g
Protein	20 g

🕒 20 Minuten

⊕ 6 Portionen