

REZEPT

Gefüllte Kartoffelschalen mit Krabben, Ei und Dillschmand



Gefüllte Kartoffelschalen mit Krabben, Ei und Dillschmand / Foto: Aviko

Zutaten (10 Portionen):

20 Aviko Potato Skins 1/2

Für die Sauce:

300 g Schmand, 300 g Sauerrahm, 80 g Mayonnaise, 4 g Zitronenabrieb, 20 ml Zitronensaft, 20 g Dill (fein gehackt), Salz, Pfeffer

Außerdem:

10 Eier M, 600 g Salatgurke (in feinen Scheiben), Salz, Pfeffer, Zucker, 500 g

Baby-Leaf-Salat (gewaschen), 500 g Nordsee-Krabben, 80 ml Rapsöl (kaltgepresst), 10 g Dillspitzen, Öl zum Frittieren

Zubereitung:

Die Potato Skins 1/2 nach Packungsangabe zubereiten. Für die Sauce alle Zutaten gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Eier 4,5 Minuten kochen, kalt abschrecken und schälen. Die Gurkenscheiben mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker marinieren. Anschließend die Potato Skins 1/2 mit Gurkenscheiben, dem Dillschmand und den Krabben füllen. Mit etwas Salat, Ei, Rapsöl und ein paar Dillspitzen servieren.