



Krabbensalat mit Clementinen

Zeit gesamt
🕒 15min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Radieschen	1 Bund
Frühlingszwiebeln	2 St.
Clementine	2 St.
Öl	3 EL
Honig	1 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Party Garnelen	400 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel

1. Radieschen waschen, Enden entfernen und würfeln. Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln, Wurzelenden entfernen und in Ringe schneiden. Clementinen mit einem scharfen Messer rundherum schälen, sodass auch die weiße Innenhaut entfernt wird. Durch V-förmige Schnitte Fruchtspalten aus den Trennwänden herausschneiden. Den Saft dabei auffangen.

2. In einer Schüssel Öl, 4 EL Clementinensaft, Honig, Salz und Pfeffer miteinander verrühren. Radieschen, Frühlingszwiebeln, Clementinen und Garnelen in die Schüssel geben, miteinander vermengen und abschmecken. Krabbensalat mit Clementinen auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	162 kcal
Kohlenhydrate	9 g
Eiweiß	15 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	8 g