



Gefüllte Minigurken

Man nehme für 4 Portionen:

4 Mini-Salat-Gurken
4 Dillzweige
2 Lauchzwiebeln
1 Tomate
150 g Frischkäse
1 Zitrone
2 EL Olivenöl
Salz
schwarzen Pfeffer aus der Mühle
200 g Krabbenfleisch
8 oder 12 Kirschtomaten

- Gurken halbieren und die Kerne mit einem Teelöffel herauskratzen
- 3 Dillzweige fein hacken
- Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden
- Tomate vierteln, die Kerne entfernen, Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden
- Von der Zitrone etwas Schale abreiben, halbieren, 1 Hälfte auspressen
- Kirschtomaten halbieren, mit etwas Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern

Frischkäse mit dem Olivenöl und ca. 1 EL von dem Zitronensaft verrühren. Gehackten Dill, Lauchzwiebelringe und Tomatenwürfel unterheben, mit Salz, Zitronensaft und Pfeffer abschmecken. Die Frischkäsemischung in die Gurkenhälften verteilen. Das Krabbenfleisch darauf verteilen und mit der Zitronenschale bestreuen. Mit dem Restlichen Dill und den Tomatenhälften dekorieren.

Dazu passt ein trockener Weißwein, aber auch Bier.