

## *Avocados mit Krabben*

Zutaten für 4 Personen:

2 reife Avocados  
2 EL Zitronensaft  
2 EL Crème fraiche 1 EL Milch  
1 TL fein gehackter Dill  
Salz, Pfeffer  
Zucker, Zitronensaft  
Worcestersauce  
4 mittelgroße Tomaten  
100 g frische Krabben  
Zwiebelsalz  
Salatblätter, Zitronenscheiben, Dillzweige

Zubereitung:

Avocados längs halbieren, entsteinen und das Fruchtfleisch bis auf einen ½ cm-Rand herauslöffeln. In kleine Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Für die Sauce Crème fraiche Milch, Dill, Salz, Pfeffer Zucker, Zitronensaft und Worcestersauce verrühren.

Für die Füllung die Tomaten waschen, abtrocknen, Stängelansätze herausschneiden, halbieren, entkernen und würfeln. Mit den Krabben und den Avocadostücken und der Sauce mischen.

Die Avocadohälften mit Zwiebelsalz austreuen und nach kleiner Durchziehzeit die Füllung hineingeben.

Die Avocadohälften werden auf den Salatblättern serviert und mit Zitronenscheiben und Dillzweigen dekoriert. Dazu reicht man Baguette.