



## **Sylter Krabbensalat** (Zutaten für 4 Personen)

### **Zutaten:**

300 g Nordseekrabben (küchenfertig)  
½ Schlangengurke mit Schale fein gewürfelt  
80 g feine Fenchelwürfel  
100 g Würfel von abgezogenen und entkernten Tomaten  
½ TL frische Dillspitzen

### **Marinade:**

Saft von 2 Zitronen  
3 EL kalt gepresstes Olivenöl  
2 Msp. Chiliflocken  
Salz, Pfeffer

einige Salatblätter

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten der Marinade miteinander verrühren. Restliche Zutaten hinzufügen und gut miteinander vermengen. Zugedeckt im Kühlschrank ca. 30 – 40 Minuten durchziehen lassen, evtl. dezent nachwürzen. Auf Salatblättern anrichten und frisch aufgebackenes Baguette dazu reichen.

**Zubereitungszeit ca. 20 Minuten (ohne Marinierzeit)**