



Spanische Tapas - Avocado-Krabben-Schnittchen

Menge	Zutat	Zubereitung
1	Baguette	in Scheiben schneiden
$\frac{1}{2}$	Avocado	mit
1 EL	Zitronensaft	und
3 EL	Frischkäse	und
3 EL	Milch	pürieren. Mit
etwas	Pfeffer, Salz	und
1 TL	Dill (TK)	würzen.
100 g	Krabben	zugeben und untermischen. Die Creme auf dem Baguette verteilen und mit frischem Dill garnieren.