

Das Mai-Rezept 2013 der LandFrauen

aus dem Kochbuch „Das Heimatkochbuch Stormarn – Zwischen Alster und Trave“
des KreisLandFrauenVerbandes Stormarn e.V.
www.landfrauen-stormarn.de

Das Buch enthält neben vielen guten Rezepten auch wunderschöne Bilder und Geschichten rund um Stormarn. Erwerben kann man es in allen Buchläden und bei den Vorständen der Ortsvereine.

Kleine Krabben-Pies



Zutaten (für 12 Stück):

450 g TK-Blätterteig
250 g Krabbenfleisch
1 rote Paprikaschote
1 Zwiebel
20 g Ingwer
200 g Kräuter-Creme fraiche
40 ml süße Chilisoße
2 EL Öl
Zitronensaft
Koriander

Zubereitung

Den Blätterteig antauen lassen und in 12 Quadrate schneiden. Diese dann in gefettete Muffinformen legen.

Die Paprikaschote sowie die Zwiebel putzen und in kleine Würfel schneiden. Den Ingwer fein hacken und mit dem Gemüse in Öl andünsten.

Das Krabbenfleisch zugeben und mit dünsten. Kräuter-Crème fraiche, süße Chilisoße sowie etwas Zitronensaft zufügen. Mit Koriander abschmecken und kurz köcheln lassen.

Die Füllung in die vorbereiteten Muffinformen geben und etwa 30-35 Minuten bei 200 Grad backen.

Wir wünschen guten Appetit!