



# KARTOFFELSALAT "SYLTER ART" MIT KRABBEN

## ZUTATEN

- ▶ 1 kg Kartoffeln
- ▶ 3 Stängel Dill
- ▶ 250 g Salatgurken
- ▶ 50 g Tomaten
- ▶ 200 g Nordseekrabben
- ▶ 500 g THOMY Salat Mayonnaise, 500 ml Glas

## ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln waschen, ca. 20 Min. in der Schale kochen, schälen und in Scheiben schneiden.
2. Dill waschen, trocken tupfen und fein hacken. Salatgurke waschen, schälen, halbieren und in Würfel schneiden. Tomaten waschen, den Blütenansatz entfernen und in dünne Spalten schneiden.
3. Nordseekrabben mit Dill und Gurke zu den Kartoffeln geben. THOMY Salat-Mayonnaise zugeben und mischen. Mit den Tomatenspalten garniert servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate 36 g  
Energie 580 kcal  
Fett 43 g  
Protein 10 g

🕒 33 Minuten

⊕ 6 Portionen

