

## Krabbenfleisch-tapas (Vorspeisen)



### Zubereitung

Schneiden Sie das Krabbenfleisch in kleine Stücke und legen es in eine Schüssel. Hacken Sie ein Bund Petersilie und fügen zu dem Krabbenfleisch. Fügen Sie die leichte Mayonnaise und eine Prise Kümmel hinzu. Zerkleinern Sie eine kleine Knoblauchzehe und fügen sie zu der Mischung. Schneiden Sie ein paar Scheiben Baguette und rösten sie. Setzen Sie einen Löffel Krabbenfleischpaste auf jeder Scheibe Baguette. Auf jeder der Tapas, die Sie auf diese Weise machen, setzen Sie einen Teelöffel Seehasenkaviar.

### Tipps

Wenn Sie ein Abendessen mit Freunden planen, gehen Sie die übliche Pizza oder Pommes über, nehmen Sie Inspiration aus der spanischen Küche. Dort werden wir eine wunderbare Vielfalt an Tapas mit ihren ungewöhnlichen Aromen finden, die Ihre Gäste begeistern werden.

### Allgemeinwissen

In Venedig gibt es eine ähnliche Tradition, wie die der spanischen Tapas. In den 'bàcari', die örtlichen Kneipen in der Nähe der Brücken zwischen der 'Ponte delle Guglie' und 'Santi Apostoli', ist es üblich einen Drink zu bestellen - zum Beispiel einen Prosecco - und knabbern an verschiedenen 'spuncioni'. Rentner und Studenten gleichweise verbringen den Abend von bacaro zu bacaro, Snacks zu essen und etwas Wein zu trinken.

### Informationen

**Zubereitung** 20 Minuten

**Dient X** Serviert 3 Personen

**Schwierigkeitsgrad** Einfach

## la terra di Puglia



### Unsere Produkte kaufen

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](https://shop.laterradipuglia.it)

Wir versenden die Deutschen innerhalb von 48 Stunden  
Ausgewählte Produkte von höchster Qualität

DISCOUNT10

Verwenden Sie diesen Code einen Rabatt von 10% zu erhalten

### Zutaten

**Krabbenspieße** 200 Gramm

**Petersilie** 20 Gramm

**Knoblauch** 1 Zeh

**Mayonnaise** 100 Millimeter

**Öl** 20 Gramm

**Brot** 400 Gramm (Baguette)

**Seehaserogen** 50 Einheiten