

Feldsalat mit Krabben an Orangendressing

600 g Feldsalat
2 Mangos
2 Avocados
1 Orange
Salz
schwarzer Pfeffer
2 TL Senf
Balsamico
Olivenöl
300 g Nordseekrabben



Den Feldsalat waschen und die Stiele kappen.
Mango und Avocado in kleine Stücke schneiden.
Feldsalat, Mango und Avocado mit den Krabben in eine Salatschüssel geben.

Für das Dressing: Saft einer 1/2 Orange, Balsamico, Öl und Senf.
Wichtig ist das es eher fruchtig als essiglastig schmeckt !
Jetzt mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Salat durchmengen.

Tipp: Vor dem Servieren kann noch etwas Parmesan darüber gestreut werden.