Radieschen - Krabben - Dill Salat

Zutaten für 6 Portionen

600g Krabben, frisch, ohne Schale
4 Bund Radieschen
6 kleine Zwiebel(n), rot
3 Bund Dill, frisch
6 EL Öl, z. B. Traubenkernöl oder gutes Sonnenblumenöl
6 EL Balsamico, weiß
1 Zitrone, Zucker, alternativ (6 EL Essig-Kräuteressig)
Salz und Pfeffer, frisch gemahlener

Zubereitung:

Radieschen vom Grün befreien, waschen und in dünne Stifte schneiden. Die roten Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Den Dill waschen und fein hacken.

Für die Marinade Öl, Zitrone, Balsamico vermengen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, Dill, Zwiebelwürfel und Radieschenstifte hinzufügen.

Die Krabben mit der Marinade vermengen, kurz ziehen lassen und servieren.