

# HEISSER KREBSAUFLAUF TESSINER ART

<b>NR</b>	<b>MENGE</b>	<b>ZUTAT</b>	<b>ZUBEREITUNG</b>
1	1	Springform	Einfetten und den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
2	3-4	Frühlingszwiebeln	Putzen, waschen und ganz fein schneiden.
3	80 g	Hüttenkäse	Zusammen mit
4	1-2 EL	Milch	Und
5	2 TL	Worcestersauce	In eine Rührschüssel geben und zu einer glatten Masse verrühren.
6	225 g	Krebsfleisch	Aus der Dose zerpfücken und zusammen mit
7	Allen	Frühlingszwiebeln	Ebenfalls in die Rührschüssel geben und alles gut verrühren. Abschmecken und evtl. noch nachwürzen.
8	Die ganze	Mischung	In die Springform geben und glatt streichen.
9	Den ganzen Rand mit	Mandelblättchen	Bestreuen und ca. 15-20 Minuten im Ofen überbacken.
10	1-2 EL	Kleingehackte Petersilie	Überstreuen.