

Kochen mit Klaus

Spargel-Cocktail mit Garnelen

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 120 g Spiralnudeln, 500 g weißer Spargel, Zucker, 1 EL Zitronensaft,
- Salz, ½ Zwiebel, 1 Lauchzwiebel, 250 g Champignons, Butter,
- 150 g Joghurt (3,5%), 80 g leichte Salatcreme, 5 EL Tomatenketchup,
- 1-2 EL Weinbrand, Pfeffer, 100 g Partygarnelen

Zubereitung:

1. Nudeln nach Angabe in Salzwasser zubereiten, abgießen u. abkühlen lassen. Spargel schälen, holzige Enden abschneiden u. in mundgerechte Stücke schneiden. Stücke 20 Min. mit etwas Zitronensaft u. Zucker in Salzwasser kochen. Nach 10 Min. die Spitzen zugeben u. mitgaren. Spargel abgießen, Fond aufheben.



2. Pilze putzen, vierteln oder in Scheiben schneiden. Zwiebel Lauchzwiebelweiß klein würfeln, Lauchzwiebelgrün in Ringe schneiden. Zwiebeln in heißer Butter dünsten, Pilze zufügen, anbraten. Salzen u. pfeffern. Nudeln, Zwiebel-Pilzgemisch in eine große Schüssel geben.



3. Joghurt, Salatcreme, 4 EL Spargelfond, Ketchup u. Weinbrand verrühren. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Sauce mit Spargel u. Garnelen vorsichtig unter die Nudeln heben. Mind. 1 Std. kühl ziehen lassen. Mit Petersilie garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Super lecker, als Vorspeise oder Hauptgericht!

