

Kochen mit Klaus

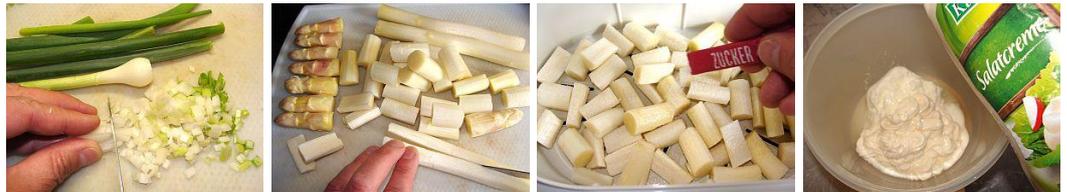
Spargel-Cocktailsalat mit Flusskrebse

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g weißer Spargel, Salz, Zitronensaft, Zucker, 2 Lauchzwiebeln,
- 150 g Joghurt 3,5%, 150 g leichte Salatcreme, 3 EL Ketchup, Butter,
- 2 EL Weinbrand, Pfeffer, 200 g Flusskrebse, 60 g TK-Erbse,
- je 1 EL TK-Petersilie & Dill

Zubereitung:

1. Zwiebelweiß klein. Zwiebelgrün in Ringe schneiden. Spargel schälen, Enden abschneiden. Spargel in mundgerechte Stücke schneiden u. im Dampfgarer mit Salz, Zitronensaft u. Zucker 25 Min. garen. Auskühlen lassen, Fond aufheben.



2. Joghurt, Salatcreme, ca. 3 EL Spargelfond, Ketchup u. Weinbrand verrühren. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Flusskrebse abspülen.



3. Zwiebeln in Butter andünsten, Erbsen kurz mit dünsten u. abkühlen lassen. Zwiebel-Erbse mit Spargel, Flusskrebse u. Kräutern unterheben. Spargel-Cocktailsalat mind. 2 Std. kühl ziehen lassen.



Tipp des Chaoten: *Dazu Salzkartoffeln servieren!*

