

Kochen mit Klaus

Spargel-Nudelsalat mit Flusskreb

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 150 g kurze Nudeln, 500 g Spargel, Zucker, 1 EL Zitronensaft, Pfeffer,
- ½ Zwiebel, 3 Lauchzwiebeln, 250 g Champignons, 2 Knobizehen,
- 150 g Joghurt (3,5%), je 100 g leichte Salatcreme & Tomatenketchup,
- Butter, 2 EL Weinbrand, Salz, 250 g Flusskrebse, 15 Kirschtomaten

Zubereitung:

1. Nudeln nach Angabe in Salzwasser zubereiten, abgießen u. abkühlen lassen. Spargel schälen, holzige Enden abschneiden u. in 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. Tomaten waschen u. halbieren.



2. Pilze putzen, vierteln oder in Scheiben schneiden. Zwiebel, Lauchzwiebelweiß u. Knobi klein würfeln, Lauchzwiebelgrün in Ringe schneiden. Zwiebeln u. Knobi in heißer Butter dünsten, Pilze u. Flusskrebse zufügen, braten bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Salzen, pfeffern u. mit den Nudeln in eine große Schüssel geben.



3. Joghurt, Salatcreme, 5 EL Spargelfond, Ketchup u. Weinbrand verrühren. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Sauce mit Spargel u. Tomaten vorsichtig unter die Nudeln heben. Mind. 1 Std. kühl ziehen lassen. Mit Petersilie garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Sehr lecker, unbedingt ausprobieren!



Erstellt von Klaus am 25.06.2013