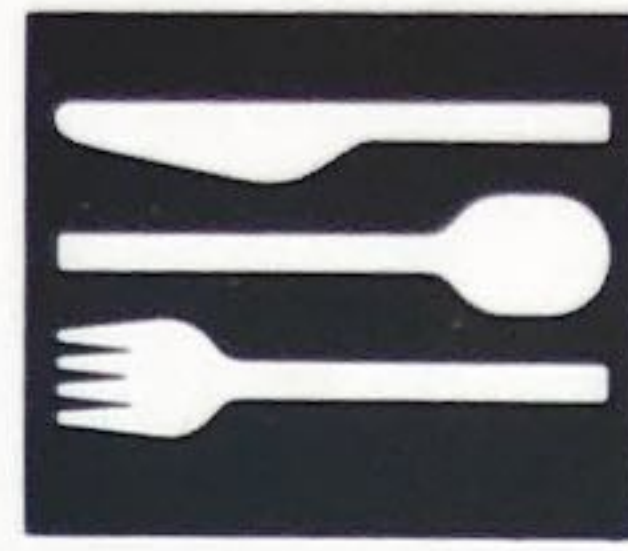


Spargelsalat Corinna

4 Personen



Vorspeisen
Karte Nr. 37

1



Spargelsalat

Corinna

Vorspeisen
Karte Nr. 37

1

Zubereitungszeit 30 Min.

**1 kg frisch gekochter Spargel
oder Spargelspitzen**

Salz, weißer Pfeffer

1 Eßl. Weinessig

2 Eßl. Olivenöl

2 Eßl. feingehackter Dill

250 g Riesenkrabben

50 g Mayonnaise

4 Eßl. Joghurt

5 Tropfen Tabasco

1 Teel. Weinbrand

1 kleiner Kopfsalat

Mit Toast oder frischem Weißbrot servieren.

Getränkervorschlag: Pfälzer
Weißwein.

1. Den in mundgerechte Stücke geschnittenen Spargel oder die Spargelspitzen noch heiß mit einer Marinade aus Essig, Öl, Pfeffer, Salz und Dill anmachen.

2. Eine flache Schüssel mit gewaschenen Salatblättern auslegen und den Spargel darauf anrichten.

3. Aus Mayonnaise, Joghurt, Tabasco und Weinbrand eine Sauce rühren, evtl. mit Pfeffer und Salz nachwürzen.

4. Riesenkrabben mit der Würzmayonnaise mischen und die Krabbenmayonnaise in die Mitte der Platte häufen.