

# Feldsalat mit Champignons und Flusskrebse



## Zutaten für drei Personen:

100 g Feldsalat

75 g Flusskrebse ausgelöst

3-4 mittlere sehr frische Champignons

## Vinaigrette:

Pfeffer aus der Mühle

eine Prise Zucker

Salz (2 Messerspitzen o. 1/3 TL)

2 EL Weißweinessig, alternativ Estragon-Essig

1 knapper TL Senf

1 Spritzer Maggi

6 EL neutrales Öl

1. Feldsalat gründlich waschen und verlesen. Röschen im ganzen lassen, in der Salatschleuder trocknen. Auf Portionsteller verteilen.

2. Champignons schälen und senkrecht in dünne Scheiben schneiden, zugeben.

3. Flusskrebse darauf verteilen.

4. Vinaigrette rühren und extra reichen.

## Bemerkung:

Statt der Flusskrebse kann man Shrimps in Lake nehmen. Shrimps dann gut abtropfen lassen, Geschmacksprobe machen und eventuell mit Zitronensaft marinieren.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Vorspeisen, Salate, Meeresfrüchte, Krustentiere, international

Rezept und Foto: Walter  
Stand 09.01.2023