

# Spargelsnacks



## Zutaten für ca. 12 Stück:

4 etwas dickere Stangen grüner Spargel  
50 g ausgelöste Flusskrebse  
50 g geräucherter Lachs  
12 getrocknete Tomaten in Öl  
50-80 g griechischer Schafskäse

## Besondere Hilfsmittel:

1 Packung Partyfähnchen, ersatzweise Partysticks oder Zahnstocher

1. Den Spargel in den unteren zwei Dritteln großzügig schälen, holzige Stellen abschneiden. Dann abspülen und schräg in 2-3 cm lange Stücke schneiden.
2. Den Spargel in sprudelnd kochendem Salzwasser ca. 8-10 Minuten blanchieren (Garprobe machen), dann kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.
3. Flusskrebse in Zitronenwasser waschen und ebenfalls gut abtropfen lassen. Den Räucherlachs in kleine Rauten teilen.
4. Schafskäse grob würfeln, getrocknete Tomaten abtropfen lassen und teilen.

5. Abwechselnd Spargel, Flusskrebse oder Räucherlachs, Tomatenfilets und Schafskäsewürfel aufspießen und auf einer Servierplatte anrichten.

## Hinweise:

Man kann auch weißen Spargel nehmen, dann noch großzügiger schälen und entsprechend länger blanchieren.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Partygerichte, zum Aperitif, sonstige Häppchen, Fisch, Lachs, Krustentiere, international

Rezept: Kerstin, Foto: Walter Stand 10.01.2023