

## *Flusskrebschensalat*

*Diese äusserst delikate Vorspeise passt bestens vor eine leichte Mahlzeit!*

**½ Zwiebel** in dünne Ringlein, **1 Peperoncino** in feine Streifchen und **1 Tomate** in Würfelchen schneiden. Das schöne Grün von **1 Frühlingszwiebel** in feine Ringlein schneiden. Mit **Olivenöl**, **Estragonessig**, **Pfeffer aus der Mühle** und dem Saft von **1 Zitrone** verrühren.

**100 g Flusskrebschen** in heisser **Butter** kurz schwenken, unterrühren und während zwei Stunden marinieren.

**1 Hdv. Schnittsalat** auf zwei Teller verteilen und alles schön darauf anordnen.

*Genusserhöhung:* Mit Zitronenscheiben, schwarzen Oliven und Tomatenschnitzen garnieren.

