

Flusskrebs-Cocktail

Köstlich mit Staudensellerie und Bresso-Topping

 15 min.

Zutaten für 4 Portionen:

2 Stengel Staudensellerie
2 Stengel Dill
2 Packungen (à 200 g) Flusskrebsschwänze
2 EL Olivenöl
2 TL Zitronensaft
Pfeffer aus der Mühle
1 Packung (150 g) Bresso Traditionelle
2 EL Milch



Zubereitung

Sellerie putzen, waschen, Fäden abziehen und in feine Scheibchen schneiden. Dill waschen, Spitzen abzupfen und fein hacken. Beides zu den Flusskrebsschwänzen geben, mit Olivenöl und Zitronensaft beträufeln und mit Pfeffer abschmecken. Die Mischung in dekorative Gläser füllen.

Bresso Traditionelle mit Milch glatt rühren und in eine Spritztüte geben. Auf die Flusskrebsschwänze eine Rosette spritzen, mit frischem Brot servieren.

Nährwerte pro Portion:

Brennwert: 1120 KJ / 270 Kcal
Eiweiß: 22 g
Fett: 20 g
Kohlenhydrate: 2 g