

Nudel-Salat mit Nordsee-Krabben

Für 2 Personen

250 g Hartweizengrieß	1 Ei	Salz
1 Stange Lauch	1 Möhre	150 g Knollensellerie
10 Zuckerschoten	1 Orange	1 EL Senf (mittelscharf)
2 EL Olivenöl	2 EL Rapsöl	2 EL weißer Balsamico
Pfeffer	150 g Nordseekrabben-Fleisch	

Für den Teig Hartweizengrieß mit dem Ei vermengen und so viel Wasser dazugeben, bis ein geschmeidiger Teig entsteht, der nicht klebt. Den Teig ausrollen und in Quadrate mit einer Seitenlänge von 3 cm schneiden. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Nudeln darin kurz kochen. Herausnehmen, abschrecken und abtropfen lassen. Lauch, Möhre, Sellerie und Zuckerschoten in sehr feine Würfel schneiden. Kurz in Salzwasser kochen, in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen und anschließend abkühlen lassen. Von der Orange den Saft auspressen. Aus Senf, den beiden Ölen, Balsamico und dem Saft der Orange eine Vinaigrette rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln und die Krabben getrennt mit der Vinaigrette mischen, auf einem Teller anrichten und die Gemüsewürfel darüber geben.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 10. März 2009