

Krabben-Radieschen-Salat

Für 4 Personen

1 Bund Radieschen 1 Lauchzwiebel einige Stiele Kerbel
1-2 TL milder Weißwein-Essig Meersalz, Pfeffer 2 EL Rapsöl
250 g Nordseekrabbenfleisch

Die Radieschen putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Lauchzwiebel putzen, waschen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den Kerbel grob schneiden. Den Essig, Salz, Pfeffer und Öl verrühren. Mit den Krabben mischen. Radieschen, Lauchzwiebeln und Kerbel unterheben und abschmecken. Den Salat in Gläsern oder in Salatblättern anrichten.

Tipp:

Wer Radieschen nicht gleich essen möchte, sollte das Laub entfernen, die Radieschen in ein feuchtes Küchenpapier wickeln und im Kühlschrank aufbewahren.

Cornelia Poletto am 09. März 2014