



Frühlingszwiebelcocktail

1 Bd. Frühlingszwiebeln, 1 rote Paprika, 100 g Champignons, 1 Orange, 3 El Weißwein, 1 El gehackter Schnittlauch, 125 ml Creme fraiche, Salz & Pfeffer

Die Zwiebeln fein würfeln und das Lauch in feine Ringe schneiden. Die Paprika waschen, entkernen und in Streifen schneiden. Die Orange schälen und filetieren. Die Champignons in Scheiben schneiden. Aus den restlichen Zutaten eine Salatsoße zubereiten und alles miteinander vermischen. Etwas durchziehen lassen, in Gläser oder Schälchen verteilen und mit Toast als Vorspeise servieren. *(Zubereitungszeit ca. 15 min)*