



## Spargel-Cocktail



### Zutaten für 4 Personen:

- 500 g weißer Spargel
- Salz, Zucker
- 1 Dose (314 ml) Mandarin-Orangen
- 150 g Champignons
- 150 g Kasseler-Aufschnitt
- 4 EL (100 g) Crème fraîche
- 1/2-1 TL Curry, Pfeffer
- 1-2 TL Zitronensaft
- 5 Spritzer Worcestersoße
- einige Salatblätter

**1.** Spargel schälen, holzige Enden abschneiden. Spargel in Stücke schneiden und in leicht gesalzenem Wasser mit etwas Zucker ca. 10 Minuten kochen. Abtropfen und etwas auskühlen lassen. **2.** Mandarinen abtropfen lassen. Pilze putzen, waschen und in Scheiben, Kasseler in feine Streifen schneiden. Crème fraîche, Curry, Salz, Pfeffer, etwas Zucker, Zitronensaft und Worcestersoße verrühren. Mit Mandarinen, Pilzen, Spargel und Kasselerstreifen mischen. **3.** Salat putzen, waschen und abtropfen lassen. Gläser oder Schälchen damit auslegen. Darin den Spargel-Cocktail anrichten. Getränk: trockener Sherry.