



Scampispieße auf Sauerkrautsalat

Zutaten für 4 Portionen:

- 150 g Lauchzwiebeln
- 175 g Kirschtomaten
- 75 g Feldsalat
- 125 ml klarer Apfelsaft
- 1 EL Weißweinessig
- Salz, Zitronenpfeffer
- 1 TL Zucker
- 5 bis 6 EL Rapsöl
- 500 g STETTNER Sauerkraut, frisch oder pasteurisiert
- 2 Knoblauchzehen
- 12 küchenfertig vorgegarte Scampi
- 1 kleine Zitrone
- 4 Schaschlikspieße

Tipp:

Statt der Scampispieße kann man einen Spieß mit gebratenen Schweinemedallions in kleinen Scheiben servieren.

Zubereitung:

Lauchzwiebeln und Kirschtomaten putzen und waschen. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Kirschtomaten halbieren. Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Apfelsaft, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. 3 Esslöffel Öl darunter schlagen. Sauerkraut auseinander zupfen, ggf. klein schneiden. Sauerkraut, Tomaten und Lauchzwiebeln vermengen.

Vinaigrette darüber gießen und etwas ziehen lassen. Inzwischen Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Scampi waschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Zitrone gründlich waschen, in etwas dickere Scheiben schneiden und die Scheiben vierteln. Scampi und Zitrone auf 4 Holzspieße stecken.

Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen, Scampispieße darin von jeder Seite 1 bis 2 Minuten braten. Kurz vor Ende der Bratzeit Knoblauch hinzufügen. Aus der Pfanne nehmen und mit Pfeffer bestreuen. Feldsalat vorsichtig unter den Sauerkrautsalat heben. Salat mit je einem Spieß auf 4 Tellern anrichten.