

Kochen mit Klaus

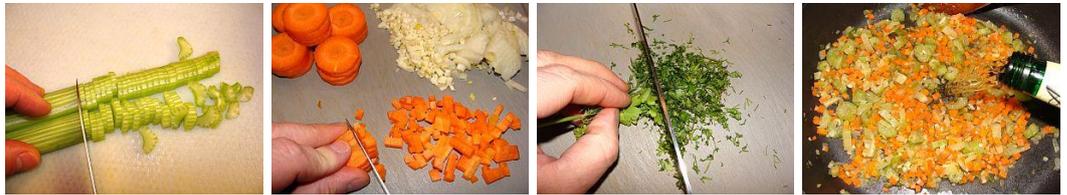
Flusskrebs-Zitronensauce auf Pasta

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 350 g Spaghetti, 300 g Flusskrebse, 1 Stange Sellerie, 1 Möhre,
- 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, Zitronensaft, Olivenöl, 200 ml Weißwein,
- 200 ml Sahne, 100 ml Milch, 3 EL Crème fraîche, Salz, Pfeffer, Zucker
- 1-2 EL helle Sauce, 1 Pck. geriebene Zitronenschale,
- je 2 Stängel Dill & Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse waschen u. putzen. Sellerie in Scheiben schneiden. Zwiebel, Knobi u. Möhre fein würfeln. Dill u. Petersilie waschen, trocken tupfen u. fein hacken.



2. Zwiebeln u. Knobi in heißem Olivenöl glasig dünsten, Möhren u. Sellerie zugeben, unter Rühren 5 Min. braten. Mit Weißwein ablöschen, Sahne, Milch, Zitronenschale, helle Sauce zugeben u. kurz aufkochen. Flusskrebse unterheben u. alles zu einer sämigen Sauce einköcheln lassen.



3. Nudeln nach Angabe zubereiten. Sauce mit Salz, Pfeffer, 1 EL Zitronensaft u. Zucker abschmecken. Crème fraîche u. Kräuter unterheben. Nudeln abgießen u. mit der Sauce bedeckt servieren.



Tipp des Chaoten: Mit gehobeltem Parmesan garnieren!



Erstellt von Klaus am 09.01.2016