

# Kochen mit Klaus

## Flusskrebse in Dillsauce

**Zutaten: (Für 3-4 Personen)**

- 1 Zwiebel, 3 Knoblauchzehen, Olivenöl, 375 g Flusskrebse, Salz,
- Pfeffer, 200 g Brotaufstrich mit Joghurt, 100-150 ml Milch,
- 100 ml Weißwein, 1-2 EL helle Sauce, 2-3 EL TK-Dill, Zucker

**Zubereitung:**

1. Zwiebeln u. Knoblauch abziehen u. alles fein würfeln. Flusskrebse abgießen u. trocknen.



2. Olivenöl erhitzen, zuerst Zwiebeln, dann Knoblauch darin glasig dünsten. Flusskrebse zufügen u. 3 Min. bei mittlerer Hitze braten. Mit Salz u. Pfeffer pikant würzen.



3. Brotaufstrich einrühren, Milch u. Wein zugießen, helle Sauce einrühren u. etwas einköcheln lassen. Dill unterheben u. mit Zucker abschmecken.



**Tipp des Chaoten:**

*Dazu Salzkartoffeln oder frisches Baguette reichen.*

