

# Kochen mit Klaus

## Pasta mit Flusskrebse-Zitronen-Weinsauce

### Zutaten: (Für 3 Personen)

- 200 g Flusskrebse, Salz, Pfeffer, 250 g Spaghetti, 2 Stangen Sellerie,
- 1 Zwiebel, 3 Knobizehen, 2 Möhren, 1 Zitrone, 1 TL Zucker, Olivenöl,
- 250 ml Cremefine, 100 ml Weißwein, 100 g Crème fraîche,
- TK-Dill & Petersilie, 50 g gehobelter Parmesan

### Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebel u. Knobi fein, Möhren klein würfeln. Sellerie in dünne Scheiben schneiden. Zitrone heiß waschen, trocken tupfen, Schale fein abreiben, Saft auspressen. Krebse kleiner schneiden.



2. Zwiebeln u. Knobi in heißem Olivenöl glasig dünsten, Möhren u. Sellerie mitbraten. Mit Weißwein ablöschen u. kurz aufkochen lassen. Cremefine mit der Zitronenschale zugeben, Flusskrebse unterrühren u. ca. 10 Min. zu einer sämigen Sauce einköcheln lassen. Inzwischen die Spaghetti nach Angabe zubereiten.



3. Zitronen-Weinsauce mit Crème fraîche u. 2 EL Zitronensaft verfeinern. Mit Salz, Pfeffer u. Zucker abschmecken. Kräuter unterrühren. Nudeln abgießen, in tiefe Teller geben, mit Sauce bedeckt u. Petersilie garniert anrichten.



*Tipp des Chaoten: Mit gehobeltem Parmesan garnieren!*

