

Kochen mit Klaus

Pasta mit Spargel & Flusskrebse

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 200 g Schmetterlingsnudeln (Farfalle), 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, Öl,
- 1 kg Spargel, 250 g Möhren, 250 g Flusskrebse, 200 ml Sahne,
- 1 Pck. Spargelcremesuppe, Zitronensaft, Muskat, Schnittlauch

Zubereitung:

1. Spargel u. Möhren schälen. Spargel in 4-5 cm lange Stücke, Möhren in kleine Würfel schneiden. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, 5 Min. vor Garende die Möhren zugeben.



2. Zwiebel fein würfeln u. mit Spargelstücken in einem Topf mit heißer Butter bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. 10 Min. dünsten. 500 ml Wasser mit Sahne zugießen u. aufkochen. Beutelinhalt einrühren, Spitzen zugeben u. bei mittlerer Hitze unter Rühren 10 Min. kochen.



3. Flusskrebse zugeben u. in der Sauce heiß werden lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft u. Muskat würzen. Schnittlauch unterheben. Die Sauce auf den abgetropften Nudeln in tiefen Tellern servieren.



Tipp des Chaoten:

Mit einem guten Weißwein genießen. Sehr lecker!



Erstellt von Klaus am 22.05.2012