

## Farfalle - Paola

Zutaten für: 1 Rezept

400	Gramm	Farfalle Nudeln
300	Gramm	Kleine Zucchini (L)
300	Gramm	Krabbenfleisch (L)
50	Gramm	Butter
1	Stück	Kleine feingehackte Zwiebel
100	ml	Flüssige Sahne
		Salz und Pfeffer
		Gehackte Petersilie

### Anleitung:

Zucchini waschen, abtrocknen und die Enden abschneiden. Ungeschält in sehr dünne Scheiben schneiden. Zwiebel und Petersilie in Butter unter Rühren weich dünsten. Die Zucchini hinzufügen, salzen, pfeffern und das Gemüse langsam garen. Dabei häufig umrühren. Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser aufsetzen. Krabben und Sahne in die Sauce geben, einkochen lassen.

Die Nudeln "al dente" abgießen und vorsichtig mit der Sauce mischen.

Tipp: die Nudeln mit Zucchini-scheiben und ganzen Krabben garnieren. Evtl. nochmal mit Petersilie bestreuen