

Krabben - Grapefruit - Sosse

Zutaten für: 1 Rezept

1		Zwiebel
1	Essl.	Butter
50	ml	Weisswein
250	Gramm	Creme double
2		Rosa Grapefruits
200	Gramm	Tiefsee-Krabbenfleisch
		Salz
		Pfeffer
1	Teel.	Limettensaft
1/2	Bund	Estragon

Anleitung:

Gewürfelte Zwiebel in heisser Butter andünsten. Mit Weisswein ablöschen. Creme double einrühren, etwas einkochen lassen. Filets von rosa Grapefruits und Tiefsee-Krabbenfleisch in die Sosse einrühren. Mit Salz, Pfeffer, Limettensaft und Estragon würzen.

Info: Passt zu Muschelnudeln oder Farfalle.

Woher kommen nur die 280 Kalorien oder 1180 Joule pro Portion?