

## Krabben - Sauce für Eilige

Kategorien: Sauce, Nudelsauce

Zutaten für: 2 Portionen

200	Gramm	Nudeln
1	Pack.	Sauce, hell
1	Pack.	Krebsbutter (20 g)
100	Gramm	Krabben
1	Bund	Dill
		Pfeffer
		Salz
		Paprikapulver

### Anleitung:

Zuerst die Nudeln in Salzwasser bissfest kochen. Die helle Sauce nach Packungsaufschrift zubereiten, mit der Krebsbutter verrühren.

Krabben abtropfen lassen oder in der Mikrowelle rasch auftauen. Dill hacken. Sauce mit Krabben und Dill verrühren, wuerzen und mit den abgetropften Nudeln vermischen.