

## Spargel - Krabben - Sauce (Zu Teigwaren)

Kategorien: Grundlagen, Nudelsauce

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Weisser Spargel
		Salz
300	ml	Sahne
220	Gramm	Krabbenfleisch
		Weisser Pfeffer
2	Essl.	Zitronensaft
75	Gramm	Groenland-Shrimps
		Dill; zum Garnieren

### Anleitung:

Spargel schaelen, in reichlich Salzwasser 10 Minuten kochen. Abtropfen lassen, Spargelkoepe (3 cm) abschneiden und beiseite Legen. Uebrigen Spargel in 5 mm grosse Stuecke schneiden. Sahne mit Spargelstueckchen und Krabbenfleisch 5 bis 7 Minuten bei Leichter Hitze koecheln, bis eine saemige Sauce entsteht. Mit Pfeffer Und Zitronensaft abschmecken, Spargelkoepe und Shrimps dazugeben. Alles noch mal eine Minute koecheln lassen. Die gekochten, bissfesten Nudeln in eine Schuessel geben, die Sauce Unterheben und mit Dill garnieren.