

Penne mit Krabben - Sahnesauce

Kategorien: Nudeln

Zutaten für: 3 Portionen

250	Gramm	Penne Rigate
1	Pack.	Les Sauces Käse Sahne-Sauce
200	Gramm	Krabben
1	Prise	Cayennepfeffer
1	Essl.	Petersilie, gehackt

Anleitung:

Zubereitungszeit: 20 Min.

1. Penne Rigate nach Anweisung auf der Packung zubereiten.
2. In einem Topf Sauces Käse Sahne - Sauce heiß werden lassen.
3. Krabben waschen und abtropfen lassen, zugeben und mit Cayennepfeffer würzen. Petersilie zugeben.
4. Die Sauce den Nudeln zufügen und servieren.

Ernährungsinfo Je Portion: B: 1734 kJ (411 kcal) N: E 22g, KH 64g,
F 7g