



Pasta mit Spargel-Krabben-Sauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 28m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '28', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, schnelle, leckere Alltagsküche

Zutaten

- 250 g Tagliatelle oder Spaghetti
- 500 g weißer Spargel
- 300 ml Sahne
- 300 g deutsches Krabbenfleisch, küchenfertig (Geht auch mit Shrimps)
- 25 g Krebsbutter
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- 1 El Zitronensaft
- 1/2 Bündchen frischer Dill, gehackt

Zubereitungsart

Schritt1

Den Spargel herkömmlich schälen unten abschneiden, in Salzwasser mit etwas Zucker 10 min. kochen.

Schritt2

Heraus nehmen, etwas abkühlen und schräg in 3 cm lange Stücke schneiden.

Schritt3

Sie Sahne mit der Krebsbutter und den Spargelstücken ca. 5-6 min. köcheln lassen.

Schritt4

"Sämig" reduzieren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Schritt5

Zeitgleich die Pasta nach Packungsanweisung "bissfest" kochen.

Schritt6

Nunmehr das Krabbenfleisch und die Tagliatelle unter die Sauce heben, kurz erwärmen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Vor dem Servieren den frisch gehackten Dill unterheben, servieren.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** leckere alltagsküche, schnelle

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pasta-mit-spargel-krabben-sauce/>