

# Spargel mit Flusskrebs-Soße

Frischer Spargel mit einer warmen Soße aus Crème légère mit Dill und Flusskrebsfleisch.

etwa 4 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Spargel:

1 kg weißer Spargel  
Salz  
Zucker

### Flusskrebs-Soße:

½ Bund Dill  
1 Zwiebel  
2 EL Speiseöl  
300 g Flusskrebsfleisch  
300 g Dr. Oetker Crème légère  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Zucker

## 1 Spargel zubereiten:

Spargel schälen. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Salz, Zucker und Spargel hineingeben und in 10-15 Min. gar kochen.

## 2 Flusskrebs-Soße zubereiten:

Dill waschen, trocken tupfen und fein hacken. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel darin andünsten. Flusskrebsfleisch dazugeben und etwa 3 Min. braten. Crème fraîche und Dill hinzufügen und einmal aufkochen. Soße mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

## 3 Spargel mit der Soße auf Tellern anrichten.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Dazu passt Baguette.
- Sie können die Soße statt mit Flusskrebsfleisch auch mit Scampi zubereiten.