Nah&Frisch

www.recheis.at Professional

Dinkel Spaghetti mit Linsen und Krabben

Hauptspeise Fischgerichte Nudelgerichte Vegetarisch

ZUBEREITUNG

Jede Linsensorte nach Anleitung zubereiten und auskühlen lassen. Recheis Dinkel Spaghetti nach Packungsanleitung kochen und abseihen. Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in Butter glasig dünsten. Linsen und Krabben hinzufügen und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Die Hälfte des frisch gehackten Dills hinzufügen und einmal aufkochen lassen. Recheis Dinkel Spaghetti in den Fond geben, alles durchschwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf den Tellern anrichten und mit dem restlichen Dill bestreuen.
Tipp: Statt Krabben können auch andere Meeresfrüchte verwendet werden.

ZUTATEN

- 400 g Recheis Dinkel Spaghetti
- 50 g Linsen, schwarz
- 50 g Linsen, rot
- 50 g Linsen, grau
- 1 Zwiebel (ca. 150g)
- 1 EL Butter
- 250 g Krabben
- 150 ml Gemüsebrühe
- 1 Bund Dill
- Salz
- Pfeffer