



## Schwarze Spaghetti mit Curry-Sahne-Sauce und Krabben

Zuerst die Nudel normal kochen - al dente - bißfest, abgießen und zur Seite stellen. Damit diese nicht zusammenkleben etwas Öl darüber gießen und umrühren.

Zur Vorbereitung der Sauce:

1 P. fertige Curry Sauce nach Anweisung vorbereiten Achtung anstatt Wasser, etwas weniger Milch nehmen, denn der Geschmack ist besser. Dann etwas Sahne dazu addieren - mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce muss dickflüssig sein.

Die Nudel zu der Sauce geben und kurz aufkochen lassen.

Dann die vorbereiteten Krabben darüber geben und kurz umrühren.

Guten Appetit!!