

## Rezept

# Rahmkohlrabi-Nudeln mit Krabben

Ein Rezept von Rahmkohlrabi-Nudeln mit Krabben, am 08.06.2023

## Zutaten

<b>1</b> Kohlrabi (ca. 250 g)	<b>200 g</b> Bandnudeln (Kochzeit 7 - 9 Min.)
<b>1 Pck.</b> TK-Suppengrün (70 g)	<b>100 ml</b> Sahne
<b>1 TL</b> Salz	<b>½ TL</b> dünn abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
<b>2 Stiele</b> Dill (ersatzweise 1 Handvoll Kerbel)	Pfeffer
<b>100 g</b> Nordseekrabbenfleisch	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal

## Zubereitung

1. Den Kohlrabi schälen und zunächst in 1 cm dicke Scheiben, dann die Scheiben in 1 cm große Würfel schneiden.

---

2. Die Nudeln mit den Kohlrabi und dem Suppengrün in eine große Pfanne mit hohem Rand oder einen weiten Topf geben. Sahne, 550 ml kaltes Wasser, 1 TL Salz und Zitronenschale hinzufügen.

---

3. Zgedeckt bei starker Hitze zum Kochen bringen. Dann die Nudeln offen bei mittlerer bis starker Hitze ca. 12 Min. kochen lassen. Dabei immer wieder umrühren, je mehr Flüssigkeit verkocht ist, desto öfter. Die Nudeln probieren. Sind sie nicht durch, bei Bedarf noch 3 - 5 EL Wasser hinzufügen und kurz weiterköcheln lassen.

---

4. Den Dill waschen und trocken schütteln, die Spitzen abzupfen und hacken. Die Nudeln mit Salz und Pfeffer abschmecken, das Krabbenfleisch darauf verteilen und mit Dill bestreuen.