

## **Pasta rosa e verde**

500 g Lange Spaghetti

200 g Lachs

200 g Krabben

300 g Blattspinat

1 große Zitrone

Butter

Mehl

1 Bd. Dill

1 Becher Creme Fraîche

Lachs klein schneiden, mit den Krabben in eine Schüssel geben, die Zitrone darüber ausdrücken, abgedeckt eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen. Spinat dünsten o. auftauen, nicht labberig werden lassen. Wasser heiß machen, Gemüsebrühe einrühren. Muss salzig schmecken. Dann Butter heiß werden lassen, Mehl hinein, dicke, Sehr Helle Mehlschwitze bereiten, Brühe darin einkochen lassen, bis es schön sämig ist. Dann Lachs und Krabben dazu tun, Dill und Creme fraîche rein und abschmecken. Am Schluss den Spinat mit vermengen.

Spaghetti al dente kochen. Wenn beides fertig ist die Spaghetti abschrecken und abtropfen, den Topf leeren und darin Spaghetti und Soße vermengen. Auf tiefe Teller anrichten und mit Basilikum und einer Zitronenscheibe servieren.