

## Nudeln mit Gorgonzola, Spinat und Krabben

4 Portionen	
2 Pck.	Spinat
3 Becher	Sahne
30 gr.	Gemüsebrühe
2	Zehen Knoblauch
3 Zehen	Knoblauch
2 Teel.	Frischkäse
400 gr.	Nudeln
200 gr.	Gorgonzola
Geriebenen Parmesan	
2	Zwiebeln
500 gr.	Krabben
Kurkuma, Salz, Pfeffer	



Zwiebeln würfeln und anbraten, Krabben dazugeben. Mit Kurkuma, Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Wasser dazugeben und  $\frac{1}{2}$  Stunde schmoren lassen.

Die Sahne mit der Gemüsebrühe in einem beschichteten Topf verrühren, Spinat hinzufügen und bei kleiner Hitze langsam erwärmen und auftauen. Knoblauch und geraspelten Parmesan und Gorgonzola ebenfalls hinzufügen. Nudeln al dente kochen und zum Schluss mit den Krabben unterrühren.