

## **Spaghetti mit Seelachs und Krabben**

...mit Tomaten-Sahne-Soße und einem Schuss Pro Secco

### Soße

500 g Seelachsfilets  
200 g Krabben  
5 EL Olivenöl  
2 Knoblauchzehen  
1 Becher Sahne  
2 Gläser Pro Secco (oder trockener Weißwein)  
1 Dose geschälte Tomaten  
1 EL Tomatenmark  
2 EL Kapern (alternativ: Oliven)  
Petersilie  
1 TL Zucker  
Salz, Pfeffer

Lachs, Krabben, Olivenöl, Knoblauch, Sahne, Pro Secco, Zucker, Tomaten und Tomatenmark zusammen in einem zugedeckten Topf erhitzen und ca. 20 Minuten auf kleiner Flamme zugedeckt dünsten. Auf keinen Fall kochen lassen!

Zum Schluss Kapern (oder Oliven) und klein gehackte Petersilie dazu, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Soße mit Spaghetti al dente heiß servieren!