

Rezept

Lachs-Lauch-Nudeln

Ein Rezept von Lachs-Lauch-Nudeln, am 19.04.2024

Zutaten

1 Zweig Thymian

**2 dünne
Stangen** Lauch

200 g Räucherlachs

1 EL Butter

1 Knoblauchzehe

150 g Spaghettini

Salz

3 EL Kapern mit Sud (aus dem Glas)
schwarzer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Thymian waschen und trocken schütteln. Knoblauch schälen. Lauch putzen, seitlich bis zur Mitte einschneiden, gründlich waschen und längs in dünne Streifen schneiden. Lauchstreifen, Spaghettini, Thymian und Knoblauch in reichlich kochendes Salzwasser geben und die Spaghettini in ca. 8 Min. bissfest garen. Inzwischen den Lachs würfeln. Lauchspaghettini abgießen und abtropfen lassen. Thymian und Knoblauch entfernen. Butter in einem Topf zerlassen, Lauchspaghettini, Lachswürfel und Kapern darin 1-2 Min. schwenken. Mit Kapernsud, Salz und Pfeffer abschmecken.