

## Rezept

# Linguine al salmone

Ein Rezept von Linguine al salmone, am 14.04.2026

## Zutaten

<b>1 Bund</b> Frühlingszwiebeln	<b>2 Stiele</b> Dill
<b>2 EL</b> Butter	<b>200 g</b> Linguine (Kochzeit 7 - 9 Min.)
dünn abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	<b>50 ml</b> Sahne
<b>2 EL</b> Sherry fino (ersatzweise trockener Wermut)	Salz
<b>100 g</b> Räucherlachs (in dünnen Scheiben)	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 690 kcal

## Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in 1 - 2 cm lange Stücke schneiden. Den Dill waschen und trocken schütteln, die Spitzen abzupfen und beiseitelegen. Dillstiele, Butter, Frühlingszwiebeln, Nudeln und die Hälfte der Zitronenschale in eine große Pfanne mit hohem Rand oder einen weiten Topf geben. 500 ml kaltes Wasser, die Sahne, den Sherry und 1 TL Salz hinzufügen. Alles zugedeckt bei starker Hitze zum Kochen bringen.
2. Dann die Nudeln offen bei mittlerer bis starker Hitze 10 - 12 Min. kochen lassen. Dabei ab und zu umrühren, je mehr Flüssigkeit verkocht ist, desto öfter. In der Zwischenzeit den Lachs in feine Streifen schneiden. Die Nudeln probieren. Sind sie nicht durch, bei Bedarf noch 3 - 5 EL Wasser hinzufügen und kurz weiterköcheln lassen.
3. Die Dillstiele entfernen. Die Dillspitzen fein schneiden und mit der restlichen Zitronenschale unter die Nudeln mischen. Die Nudeln auf Teller verteilen und die Lachstreifen darauf anrichten. Die Linguine al salmone großzügig mit Pfeffer würzen und sofort servieren.