

Rezept

## Räucherlachs-Pasta

Ein Rezept von Räucherlachs-Pasta, am 09.06.2026

### Zutaten

<b>250 g</b> geräucherte Lachs	<b>1 Bund</b> Dill
<b>1</b> Zitrone	<b>100 g</b> Butter
<b>1 EL</b> Honig	<b>2 EL</b> grobkörniger Senf
<b>300 g</b> breite Bandnudeln	Salz
Pfeffer	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min  
**Pro Portion** Ca. 670 kcal

### Zubereitung

1. Den Lachs in breite Streifen schneiden. Den Dill abbrausen und trocken schütteln, die Dillspitzen abzupfen. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Butter in einer großen Pfanne zerlassen, Honig, Zitronensaft und Senf unterrühren.

---

2. Die Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen. Dann abgießen, dabei 3-4 EL Nudelwasser auffangen und beides unter die aufschäumende Senf-Honig-Butter mischen. Lachs und Dill unterheben. Nudeln mit Salz und Pfeffer würzen und in tiefe Teller geben.