

Rezept

Räucherlachs-Pasta

Ein Rezept von Räucherlachs-Pasta, am 17.04.2024

Zutaten

250 g geräucherte Lachs	1 Bund Dill
1 Zitrone	100 g Butter
1 EL Honig	2 EL grobkörniger Senf
300 g 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.