

Rezept

Spaghetti mit Lachs-Sahnesauce

Ein Rezept von Spaghetti mit Lachs-Sahnesauce, am 30.11.2023

Zutaten

| | |
|---------------------------------------|----------------------|
| 400 g Räucherlachs in Scheiben | 1/2 Bund Dill |
| 500 g Spaghetti | Salz |
| 1 Zwiebel | 1 EL Butter |
| 375 g Sahne | Pfeffer |
| 1 TL Zitronensaft | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 1060 kcal

Zubereitung

1. Für die Spaghetti 6 l Wasser zum Kochen bringen. Den Räucherlachs in schmale Streifen schneiden. Den Dill waschen, trockenschütteln und ohne die groben Stiele fein hacken. Die Spaghetti in dem gesalzenen kochenden Wasser nach Packungsanweisung bissfest garen.
2. Inzwischen die Zwiebel schälen, fein hacken und in der Butter weich dünsten. Sahne dazugießen und offen bei schwacher Hitze um etwa ein Drittel einkochen. Mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft würzen. Den Lachs in die Sauce geben, kurz erwärmen. Den Dill unterrühren. Die Spaghetti in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Mit der Sauce servieren.