Spaghetti mit Räucherlachs und Zitronen-Crème-fraîche

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Zitronen	1 St.
Lauch	2 St.
Butter	3 EL
Pfeffer, schwarz	
Spaghetti	500 g
Schnittlauch, frisch	20 g
Crème fraîche	200 g
Räucherlachs	200 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, großer Topf mit Deckel, große Pfanne, Sieb

1. In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Zitrone waschen, halbieren und Saft auspressen. Lauch längs halbieren, waschen und schräg in dünne Streifen schneiden.

2. In einer Pfanne Butter erhitzen, Lauch ca. 5 Min. farblos anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Derweil Spaghetti im Salzwasser ca. 8 Min. al dente garen und anschließend in ein Sieb abgießen. Dabei etwas Kochwasser auffangen.

4. Schnittlauch waschen und in feine Ringe schneiden. In einer Schüssel Crème fraîche, Schnittlauch, 1 EL Zitronensaft und 2 EL Kochwasser verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Lachs in grobe Stücke zupfen. Zitronen-Crème-fraîche, Lauch und Lachs mit den Spaghetti mischen.

6. Lachs-Nudeln mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Für eine gesündere Variante einfach Crème Fraîche durch Joghurt ersetzen. Achte dabei darauf, dass die Sauce anschließend nicht mehr erhitzt wird, da der Joghurt schnell gerinnt.

Du suchst noch eine passende Vorspeise? Wie wäre es mit Erbsen-Rucola-Süppchen mit Garnelen?

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	764 kcal
Kohlenhydrate	116 g
Eiweiß	28 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	21 g