

Spaghetti mit Lachs bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 TK-Lachs, 800 gr Spaghetti, 3 Becher Sahne, 10 kleine eingelegte Gürkchen, 2 kleine Zwiebel, 2 Prisen Salz, Pfeffer und Dill, 2 Teelöffel Olivenöl.

Die Vorbereitungen:

Den TK-Lachs auftauen lassen. Die Gürkchen und die Zwiebel in feine Würfel schneiden.

Die Zubereitung:

In dem Öl die Zwiebeln und Gurken anbraten. Anschließend den Lachs hinzufügen. Nebenbei die Spaghetti kochen! Wenn alles gut angebraten ist (die Zwiebeln glasig und der Lachs hell), die Sahne hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Dill abschmecken (vorsicht mit dem Salz!). Wenn die Nudeln "al dente" sind, einfach das Kochwasser abgießen, kurz abschrecken, gut abtropfen lassen und anschließend die Sauce über die Spaghetti geben. Kurz durchrühren - fertig. Dazu passt prima ein schöner Weißwein (ich nehme gerne einen Soave). Viel Spaß und Guten Appetit! :-)