

Spaghetti mit Lachs

Für 4 Portionen

1 Zwiebel	1 TK-Brokkoli	200 g Cocktailtomaten
2 EL Rapsöl	200 Schlagsahne	650 Gemüsebrühe
400 g Spaghetti	1 Bio-Zitrone	0,5 Bd.Thymian
Salz, Pfeffer	200 Räucherlachs	Utensilien
Zestenreibe		

Zwiebel schälen und hacken. Brokkoli auftauen.

Tomaten waschen und halbieren.

Öl erhitzen und die Zwiebel anschwitzen. Brokkoli zugeben, kurz anbraten. Mit Sahne und Brühe ablöschen. Spaghetti halbieren, zugeben und bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln, ggf. noch etwas Brühe zufügen. Zwischendurch immer mal wieder umrühren. Kurz vor Ende der Garzeit Tomaten zufügen.

Zitrone waschen, trocknen, Schale abreiben und Saft auspressen. Thymian waschen, ein paar Blättchen beiseite legen, den Rest hacken. Spaghetti mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb sowie Zitronensaft und Thymian abschmecken.

Lachs in Stücke zupfen und unter die Spaghetti heben. Mit den Thymianblättchen bestreut servieren.

NN am 19. Juni 2026