

Spaghetti mit Lachs und Spargel

Für 2 Personen:

150 g Spaghetti	200 g Lachsfilet	4 Stangen weißer Spargel
1 Limette	1 rote Zwiebel	1/2 Bund Blattpetersilie
80 ml Sahne	40 g Parmesan	1/2 TL Gewürzsalz
2 Msp. Pfeffermix	1 EL Rapsöl	

Die Spaghetti in Salzwasser kochen, den Spargel schälen, die holzigen Enden abbrechen und den Spargel Diagonal in $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden.

Die Zwiebel halbieren und in halbe Ringe schneiden.

Spargel und Zwiebel für 4 Minuten in einer heißen Pfanne mit Rapsöl anrösten und Währenddessen die Limette filetieren.

Die Spaghetti 2 Minuten bevor sie al dente sind mit einer Nudelzange direkt aus dem kochenden Wasser zum Spargel in die Pfanne geben. 1 Kelle Nudel Kochwasser und die Sahne dazugeben und die Spaghetti in der Pfanne weiterkochen.

Währenddessen das Lachsfilet in grobe Würfel schneiden und die Spaghetti mit Salz und Pfeffer würzen Die Pfanne vom Herd nehmen, die Lachswürfel und die Limettenfilets dazugeben. Feinen Parmesan darüber reiben, die Petersilie fein schneiden und dazugeben und einmal durchschwenken.

Steffen Henssler am 23. April 2021