

Spaghetti mit Räucher-Lachs

Für 2 Personen:

150 g Spaghetti 1/2 Bund Dill 1 Limette
100 g Räucherlachs 150 g Crème-fraîche 1 Msp. Salz
1 Msp. Pfeffer

Die Spaghetti in reichlich Salzwasser garkochen.

Währenddessen Räucherlachs und Dill grob schneiden.

Zwei Minuten bevor die Spaghetti al dente gekocht sind 2-3 Kellen Kochwasser in eine Pfanne geben, die Crème fraîche dazugeben und alles einmal aufkochen.

Die Nudeln auf einem Sieb abgießen, zur Sauce in die Pfanne geben und mit Gewürzsalz und Pfeffer würzen.

Die Spaghetti in der Sauce in der Pfanne für 2 Minuten fertigkochen. Dill und Räucherlachs dazugeben und für 30 Sekunden weiterkochen. Einmal durchschwenken, anrichten, mit etwas Dill bestreuen und $\frac{1}{2}$ Limette darüber auspressen.

Steffen Henssler am 13. Juli 2021